LA NUOVA CUCINA

DELLE

specialità regionali

Piemontesi - Ligure - Lombarde -
Venete - Emiliane - Romagnole
Toscane - Romane - Napoletane -
Siciliane e Sardegnole ◆ ◆ ◆ ◆

Nuova edizione accuratamente compilata con speciale riguardo alle tradizionali e caratteristiche abitudini delle regioni d'Italia dal dotter V. AGNETTI.

MILANO
SOCIETÀ EDITORIALE MILANESE
Corso Buenos Aires, N. 9

PROPRIETA' LETTERARIA

COMPOSIZIONE MECCANICA. STAMPATO NELLO STABILIMENTO "VIRGILIO" DI P. FLEISCHMANN: V. LAMBRO, 12
MILANO — 1909

Due righe di prefazione

Nel presentare al pubblico dei buongustai questo libretto, noi intendiamo di produrre, nel campo gastronomico, una vera e propria novità. L'Italia, per la divisione secolare in cui furono tenute le sue regioni, è diversa e varia nei suoi costumi e nelle sue tradizioni, fra i quali non deve trascurarsi il modo di mangiare. Ecco perchè, dagli abitanti del Friuli, che sono un po' tedeschi, agli abitanti della Sicilia, che sono un po' arabi, è fra noi la più grande varietà, così nella struttura fisica come nelle abitudini del gusto.

Le ricette delle vivande, che, a furia di pazienza, ci è riuscito di raccogliere, rispecchiano questa diversità.

Riunite insieme poi, rivelano nella cucina italiana, diremo così, dei tesori nascosti, ignorati dalla maggior parte di noi, e riescono eziandio a dimostrare che la nostra cucina nazionale, benchè quasi del tutto sconosciuta, supera di gran lunga, per varietà e per bontà, la ormai celeberrima cucina francese.

Dott. V. A.

PIEMONTE

La Fondua.

Il Piemonte, legato da antiche consuetudini e da vecchie tradizioni alla Francia, e perciò anche alla celebre cucina di quel paese, non ha nessuna specialità gastronomica che meriti una speciale attenzione, se ne togli la famosa *fondua*, che è poi anch'essa una derivazione della cucina francese, perchè il primo a parlare della *fondue* è appunto il Brillat Savarin nel suo libro la *Phisiologie de goût*. Ma in quel libro egli non descrive la *fondue* come il piatto che i Torinesi hanno poi completato, migliorandolo e perfezionandolo. Quello descrittoci dal Brillat Savarin non è che un principio di tavola senza nessuna importanza, uno di quegli innumerevoli *hors d'oeuvre* più o meno scipiti, di cui i francesi non possono fare a meno. Noi, in questo libro schiettamente nazionale, descriveremo quel-

la celebre *fondua* di cui i Torinesi sono riusciti a fare, diremo così, uno dei capi saldi della cucina italiana.

Eccovi la dose sufficiente per sei persone:

Fontina, cui avrete lavata la crosta, grammi 400.

Burro, grammi 80.

Rossi d'uovo, quattro.

Latte, quanto basta.

Tagliate la fontina (che è un formaggio molto grasso, del genere del gruiera) a dadolini e mettetelo a macerare nel latte dove lo terrete un paio d'ore. Ponete al fuoco in una teglia il burro, e quando comincierà a rosolare, buttateci dentro la fontina e un paio di cucchiaiate del latte dove è rimasto in fusione. Fate poi sciogliere il formaggio nel burro e nel latte, lavorando col mestolo e cercando che non bolla. Quando sarà finito di sciogliere, levatelo dal fuoco e unitevi i rossi d'uovo. Rimettete, per poco, la cazzeruola al fuoco, rimestando sempre, e la *fondua* sarà fatta. Quando è riuscita bene deve sembrare una crema densa.

Servitela in un vassoio caldo, con sopra uno strato di tartufi, tagliati sottilissimi.

Uova alla piemontese.

Fate struggere sul fuoco, in una cazzeruola, 70 grammi di burro, sopra cui getterete un pizzico di farina, stemperate quindi con un bicchiere di latte e condite con sale, pepe pesto, noce moscata e due palline di tartufi bianchi tagliati in fettine sottilissime. Fate bollire dolcemente e tirate la salsa al suo punto. Metteteci finalmente otto uova sode tagliate in quarti o in fette, fatele bollire per un momento e servitele con una cucchiaiata colma di parmigiano grattato e crostini di pane fritto all'intorno.

Polenta e fontina.

E' un piatto molto semplice ma gustosissimo, che si fa molto spesso in tutte le famiglie piemontesi.

Latte, mezzo litro.

Farina gialla, grammi 100.

Fate di questi due ingredienti una polenta e, prima di ritirarla dal fuoco, salatela; così bollente versatela sul tagliere o spianatoio che dir si voglia, e con un coltello da tavola intinto nell'acqua, distendetela alla grossezza di mezzo dito scarso. Appena sia diaccia, prendete un bicchiere o altro arnese e tagliatene tanti dischi di circa cinque centimetri di diametro, che riusciranno una trentina se vi aggiungete i ritagli, impastandoli e stiacciandoli colle mani. Questi dischi appaiateli, mettendovi nel mezzo una fetta di fontina, come si usa fare per i panini gravidi, e otterrete così una quindicina di frittelle. Frullate ora due uova, che tante ne occorrono per poterle dorare con queste e col pan grattato, e friggetele nell'olio di oliva, molto bollente. Servitele calde e possono anche adoperarsi come contorno a un arrosto.

Peperoni o cardi coll'intinto caldo

(Puvrun co la bagna cauda)

Mettete al fuoco una piccola casseruola, dove avrete messo un ettogramma di olio d'oliva, 25 grammi di burro, quattro acciughe lavate, net-

tate dalle lische e tritate colla mezzaluna e aglio a piacere. Mentre scalda, cercate, con una forchetta, che le acciughe si sciolgano il più possibile nell'unto. Se vi piace, potete aggiungere pochi tartufi tagliati a fettine sottilissime.

Portate quindi in tavola questa salsa, procurando che sia sempre calda, tenendola magari sopra un fornellino a spirito. Mangiate quindi i peperoni sotto aceto, ovvero i cardoni, bagnandoli in questa salsa.

E' una leccornia di cui i piemontesi sono ghiottissimi.

LIGURIA

MINESTRE

Pesto all'uso di Genova.

Questo non è una minestra, ma lo mettiamo qui, come quello che serve di condimento a molte minestre.

Pestate nel mortaio alcuni (tre o quattro) spicchi d'aglio e qualche foglia di basilico; grattate e mescolate insieme del buon parmigiano e del cacio d'Olanda. Fate un impasto e stemperatelo con olio sopraffino abbondante. Al momento di servirvene, versateci dentro due o tre cucchiaiate d'acqua bollente, di quella che vi ha servito a far bollire la pasta che volete condire, rimescolate il tutto e conditene o le lasagne, o i vermicelli o qualunque altra minestra asciutta, sulla quale spargerete generosamente del formaggio grattugiato.

Ravioli all'uso di Genova.

Dicono i gastronomi che questi non si dovrebbero chiamar ravioli perchè nella minestra di queste nome che si fa in Toscana e in Romagna, non entra carne e non si involge nella sfoglia. Eppure, quando si dice *ravioli*, il nostro pensiero, non sappiamo come, si rivolge subito a Genova, nella stessa guisa che la parola *maccheroni* ci fa pensare a Napoli, ovvero *risotto* a Milano.

Mettete al fuoco, con un po' di burro, un cervello di agnello con alcune animelle, mezzo petto di cappone o di pollastra e un fegatino di pollo. Quando questa roba comincia a rosolare, finite di cuocerli con sugo di carne.

Levateli quindi dalla casseruola che siano bene asciutti e tritateli minutamente colla mezzaluna e unite all'impasto, triturandoli ugualmente, una fettina di prosciutto grasso e magro; un pugno di spinaci lessati e passati, due tuorli d'uova, del parmigiano grattugiato e l'odore di noce moscata.

Chiudete poi questo composto nella stessa

pasta dei *cappelletti* che potete trovare in principio del capitolo *Emilia e Romagna*, e ne otterrete all'incirca una sessantina di ravioli.

Potete cuocerli in acqua salata e, condendoli col burro e formaggio ovvero col sugo di carne, servirli come minestra asciutta, come pure cuocerli nel brodo e ammannirli come minestra.

PIATTI DI PESCE

ALLA MARINARA

Stoccafisso.

Prendete una casseruola e metteteci a soffriggere con olio e sale, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un poco di carota, sedano e prezzemolo, dopo aver trinciato ogni cosa minutamente colla mezzaluna; aggiungetevi poi, dopo averla ben pulita, un'acciuga salata, cercando di farla disfare nel detto soffritto.

Fatto questo, mettete nella stessa casseruola un chilogrammo di stoccafisso ammollato e fatto in pezzi, (serve per otto persone); spargetevi moderatamente pepe e zenzero e spezie, e lasciate cuocere per qualche minuto; unite poi due funghi — o freschi o anche secchi, purchè rinvenuti nell'acqua calda — tagliuzzati, alcuni pomodori sbucciati e ripuliti dai semi e un pochino di farina. Dimenate il tutto con un mescolo finchè sarà finito di cuocere.

Potete, insieme allo stoccafisso, mettere a cuocere alcune trippette di stoccafisso, purchè ben lavate e spellate.

Cappon magro.

Prendete tre ettogrammi di pane biscottato a fette, strofinatelo con dell'aglio e accomodatelo in una zuppiera e bagnatelo con un bicchiere di acqua e aceto, dove avrete messo un pizzico di sale.

Frattanto, prendete tre pentole e mettetevi dentro a lessare in una, un cavolfiore, un paio

di ettogrammi di fagiolini in erba, sedano e carote, in un'altra delle barbabietole, e in un'altra delle patate (circa due ettogrammi) e due mazzi di scorzonera.

Sgocciolate e lasciate freddare questi erbaggi, poi dopo aver pelato, tagliuzzate ogni cosa, conditeli in piatti separati, con aceto e olio, come fareste di un'insalata.

Fate quindi lessare un bel pesce (ombrina o ragno o nasello) tagliategli la testa, ripulitelo dalle lische, e lo stesso fate con un arigusta, eppoi condite il tutto con olio, sale e agro di limone; friggete in padella due dozzine di gamberi di mare; fate assodare sei uova, poi fatele freddare e tagliatele a quarti; preparate poi 6 acciughe salate, che ripulirete e taglierete a pezzetti, 20 grammi di capperi, una ventina di olive, dei funghi sott'olio e 24 ostriche senza guscio.

Preparate poi una salsa, fatta così:

Pestate nel mortaio un paio di acciughe che avrete ben ripulite; aggiungetevi un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, un ettogramma scarso di pinoli, 25 grammi di capperi, 3 rossi d'uova sode, della midolla di pane inzuppato nell'a-

ceto, la polpa di 24 olive, e del sale. Continuate a pestare ogni cosa finchè avrete ridotta una pasta omogenea. Passate allora questa pasta per lo staccio, aggiungendovi mezzo bicchiere di aceto e un bicchiere di olio d'oliva sopraffine e stemperate il tutto con un mestolo.

Prendete quindi una capace insalatiera e formate nel fondo di essa un suolo di quel pan biscotto che avete lasciato a rinvenire in principio; versatevi sopra un poco d'olio, mettetevi qualche fetta di mosciame, eppoi condite colla salsa che avrete preparata, e così venite su su accumulando a poco per volta gl'ingredienti descritti, disponendoli in be'l'ordine e condendoli (ad eccezione delle ostriche, dei gamberi e delle olive di Spagna), e mettendo in cima a ogni cosa, il pesce intero e i pezzi dell'arigusta.

Quando avrete terminato questa operazione, bagnate la superficie della vostra insalata colla salsa rimastavi; mettete in giro sull'orlo del piatto le ostriche; infilzate i gamberi in altrettanti steccolini, le olive e tante fettine rotonde di carote colle quali adornerete vagamente la pietanza.

E così avrete formato il così detto cappon magro, insalata complicatissima e gustosissima, che potrete poi modificare e semplicizzare secondo il vostro talento e la vostra borsa. La dose che abbiamo descritta può servire per una ventina di persone.

LEGUMI

Torta di ceci.

Questo genere di torta si è diffuso da Genova in quasi tutte le principali città d'Italia e dell'estero per opera di quei lucchesi che vanno in giro col castagnaccio. E' buonissima e, una volta in una trattoria, l'abbiamo vista mangiare a fette sopra un piatto e condita come la pasta al sugo.

Prendete una certa quantità (quanta credete) di farina di ceci, mettetela in un recipiente di

terra o di rame e, con dell'acqua, formatene una pasta piuttosto liquida, alla quale aggiungerete un pizzico di sale.

Versate poi dell'olio in una teglia di rame, tanto da coprirne tutto il fondo e buttateci sopra l'impasto liquido sopra descritto, e rimestate con un mestolo per distribuire su tutta la torta l'olio che finirà per venire a galla.

Fatto questo, mettete in forno, a fuoco moderato, fin che la torta non abbia preso un bel colore dorato. Ritirata che l'avrete dal forno, spolverizzatela di pepe e servitela calda.

Perchè possa cuocere bene bisognerà che nella teglia non sia più alta di un centimetro.

Pan dolce.

Fate sulla madia un mucchietto di un chilogrammo di farina, facendovi una fossetta nel mezzo; mettetevi mezzo ettogrammo abbondante di lievito stemperato in un poco d'acqua tiepida, e formatene una parte di pasta che coprirete col restante della farina, lasciandola ri-

posare circa un'ora in luogo caldo. Aggiungete allora 80 grammi di burro, altrettanti di zucchero, tre tuorli d'uovo, un pizzico di sale, dell'uva passa e dei pinoli interi. Mescolate ed impastate ogni cosa assieme, bagnando con acqua tiepida quanto occorre, in modo da ottenere una pasta di giusta consistenza.

Finalmente, formatene un pan tondo, praticate su questo due tagli in croce poco profondi, copritelo con un panno, lasciatelo nuovamente in riposo non più di un'ora, e fatelo poi cuocere al forno non troppo caldo, finchè il pan-dolce non abbia preso un bel color nocciola, piuttosto carico.

LOMBARDIA

La cucina lombarda, fra le cucine delle varie regioni italiche è, se non la migliore, la più diffusa e la più conosciuta, specialmente all'estero. I molti *restaurants* italiani che fioriscono a Parigi, a Londra, a Vienna, servono esclusivamente piatti lombardi. Il risotto, la cotoletta alla milanese, l'osso buco, la frittura piccata sono forse più conosciuti all'estero che in Italia. Ecco perchè il prototipo della cucina italiana, fuori d'Italia, è la cucina lombarda.

MINESTRE

Zuppa pavese.

Noi descriviamo questa zuppa fatta per una sola persona. Aumentate poi le dosi a piacere, secondo le persone che dovete mettere a tavola.

Mettete al fuoco un tegamino con brodo molto bollente, nel quale metterete due fette di pane. Fatele cuocere un poco, in modo che le

fette di pane non si disfacciano. Quando il pane è abbastanza cotto, versate nella zuppa un poco di sugo d'arrosto e mettete sopra il pane un uovo intero. Fate bollire un altro po' in modo che l'uovo si assodi un pochino ma procurate che il tuorlo non si disfaccia, perchè togliereste alla zuppa il suo pregio. Buttateci sopra in abbondanza parmigiano grattato e servitela subito nello stesso tegame dove è stata fatta.

Busecca.

Prendete un chilogramma di trippa di buon vitello e lavatela replicatamente con acqua calda, e finalmente terminate la lavanda con vino ovvero aceto caldo. Mettete la trippa a lessare insieme a qualche legume, come carote, sedano tagliuzzato ecc. Fate poi un battuto di lardo, cipolla e prezzemolo e fatelo soffriggere. Quando il soffritto è al punto, versatelo nella pentola dove è la trippa e fatelo cuocere fino a che la trippa non sia diventata tenera.

Servitela con molto parmigiano grattugiato.

Minestrone.

Fate il brodo, come al vostro solito, aggiungendo però al lesso un pugnello di fagiuoli sgranati, cioè freschi; se fossero secchi, dovreste prima dar loro mezza cottura nell'acqua.

Tagliate a striscie sottili del cavolo verzotto, spinaci e bietola, e, dopo averli tenuti in molle nell'acqua fresca, metteteli in una casseruola sul fuoco affinchè facciano l'acqua; quindi scolateli bene spremendoli col mestolo.

Preparate intanto un battuto con 40 grammi di prosciutto grasso, uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo, e quando avrà soffritto lo verserete nella suddetta casseruola, unendovi sedano, carota, una patata, uno zucchino e poca cipolla, tagliando tutto a pezzettini. Aggiungetevi i fagiuoli e magari qualche cotenna di maiale, un poco di sugo di pomodoro o conserva, sale e pepe e fate cuocere il tutto con brodo. Infine versatevi abbastanza riso, onde, da cotto, riesca quasi asciutto, e prima di scodellarlo gettatevi un poco di parmigiano.

Questa dose basta per quattro o cinque persone.

Potrete anche lasciarlo freddare dentro una scodella fatta a ciotola e quindi sformarlo e mangiarlo dopo parecchie ore, e magari il giorno dopo. A molti piace assai più freddo che caldo.

Risotto.

Mettete mezza cipolla trinciata in una cazzeruola insieme con 40 grammi di burro; lasciate soffriggere e quando la cipolla sia rosolata, gettatevi mezzo chilogrammo di riso e rimestate continuamente finchè abbia succhiato tutto il soffritto. Allora versate nella cazzeruola, a poco a poco, del buon brodo bollente, che a tale scopo terrete pronto su d'un altro fornello, e continuate a rimestare affinchè il riso non si attacchi al fondo. Badate che non bolla troppo all'asciutto, altrimenti il riso rimane duro nel mezzo e si sfarina alla superficie.

Quando poi sarà quasi cotto, salatelo, aggiungetevi altri 40 grammi di burro, del par-

migiano grattato, e, se volete dare il colore al vostro risotto, versatevi un poco di zafferano sciolto in un gocciolo di brodo caldo. Servite il risotto con parmigiano a parte.

Questa dose è sufficiente per cinque persone.

Pasticciotti di risotto.

Mettete a cuocere in una cazzeruola mezzo chilogramma di riso in un litro e mezzo di latte. Quando il riso sia quasi cotto, unitevi un buon sugo di carne di manzo ben battuto e molto cotto (il sugo deve esser fatto con burro, cipolla e pomodoro) sei cucchiaiate di parmigiano grattugiato e, all'ultimo momento, mezzo ettogrammo di tartufi tagliati a fettine sottilissime. Legate poi il tutto con quattro uova.

Fra sugo di carne e riso, dovrete adoperare per condirli, non più di 200 grammi di burro.

Ungete poi uno stampo, ovvero alcuni stampini più piccoli quante sono le persone a tavola, versatevi dentro il risotto, e mettetelo per alcuni minuti sul fornello con fuoco sotto e sopra. Sformate e servite.

Cotolette alla milanese.

Non vi è città d'Italia, e magari dell'estero, dove tutti non si vantino di saper fare le cotolette alla milanese, ma pochissimi sanno ammannirle come si deve. Noi che scriviamo abbiamo girato un po' tutta l'Italia, siamo stati a mangiare in una infinità di trattorie di primo, di secondo e di terzo ordine, in una quantità innumerevole di famiglie diverse, eppure dobbiamo dichiarare che poche volte nella nostra vita — forse dieci o dodici in tutto — ci è accaduto di mangiare delle cotolette alla milanese, che fossero veramente degne di questo nome.

Prendete delle cotolette, scegliendole nel *sotto-noce*, o nel magro del resto della coscia o nel culaccio della vitella di latte. Tagliatele sottili e della dimensione della palma della mano, battetele molto col piatto del coltello e mettetele per una buona ora a macerare nell'uovo sbattuto. Dopo un'ora d'infusione, panatele con pangrattato finissimo, passato al setaccio e frig-

getele in una padella così detta *santè*, con abbondante burro, servendole con spicchi di limone.

Queste sono le vere cotolette semplici alla milanese, se poi le volete di sapore più piccante, potete prima fare un battuto con 50 grammi di prosciutto piuttosto grasso (per cinque cotolette, non molto grosse) prezzemolo, due cucchiaiate di parmigiano grattato, l'odore dei tartufi e poco sale e pepe. Con questo composto spalmate le cotolette da una sol parte, mettetele in fusione nell'uovo, poi panatele e friggetele come quelle semplici.

Seguite a puntino queste istruzioni e vi farete onore.

Osso buco.

Prendete tanti pezzi di osso buco, quante sono le persone a tavola. Mettetelo al fuoco in una cazzeruola dove sia già un battuto di cipolla, sedano, carota e un pezzo di burro. Conditelo con sale e pepe.

Quando avrà cominciato a rosolare, aggiungetevi un altro pezzo di burro, intriso nella farina, per legare il sugo e finite di cuocerlo bagnandolo con sugo di pomodoro e conserva.

Poi, passate il sugo, digrassatelo e rimettetelo sul fuoco dandogli l'odore di scorza di limone.

Servitelo caldo, unendovi, se vi piace, un pizzico di prezzemolo tritato, prima di levarlo dal fuoco.

Frittura piccata.

Prendete delle fettine di vitella di latte, poi fate sciogliere nella padella una quantità di burro sufficiente per la carne che volete cuocere. Quando il burro comincierà a friggere, mettete in padella le fettine di carne, dopo averle ben battute per renderle più morbide. Allorchè avranno preso un bel color d'oro, aggiungetevi del prezzemolo e dell'aglio tritati. Fate cuocere un altro po' e servite.

Bavarese.

Preparate il seguente impasto: fate bollire quattro uova per soli sette minuti, sgusciatele, toglietene i tuorli che saranno assodati, e servitevi dei medesimi per l'impasto, aggiungendovi due savoiardi, grammi 120 di burro freschissimo, grammi 120 di zucchero a velo, un bicchierino di rum e l'odore di vainiglia. Quando l'impasto sarà divenuto omogeneo, intingete leggermente nel rosolio grammi 100 di savoiardi (dai quali 100 grammi, avrete tolti i due savoiardi suddetti) e riempite uno stampo a suolo a suolo con l'impasto e coi savoiardi, avvertendo che questi non tocchino le pareti dello stampo.

Tre ore prima di servirlo, mettete il dolce in ghiaccio e, per sformarlo bene, strofinate lo stampo con un cencio bagnato nell'acqua calda.

Panettone.

Farina finissima, tre ettogrammi.
Burro, un ettogramma.
Latte, un quinto.

Uova, uno intero e due tuorli.
Zucchero, grammi 80.
Uva sultanina, grammi 80.
Candito a pezzetti, grammi 20.
Cremor di tartaro, grammi 10.
Bicarbonato di soda, un cucchiaino.
Sale, una presa.
L'odore di una scorza di limone.

Prendete le uova e sbattetele col burro, strutto a bagno maria. Aggiungetevi poi la farina e versatevi dentro a poco a poco il latte. Lavorate bene col mestolo il composto, per almeno una mezz'ora, poi uniteci il sale, l'odore di scorza di limone, il candito a pezzettini e lo zucchero. Per ultimo aggiungetevi il bicarbonato di soda, il cremor di tartaro e l'uva sultanina. Versate allora il composto in uno stampo liscio, piuttosto alto e il cui orlo sopravanzi d'assai il composto, cosicchè, gonfiando, non trabocchi.

Ungete le pareti dello stampo col burro, spolverizzatelo di zucchero a velo mescolato a un po' di farina, e cuocetelo in forno.

Torrone all'uso di Cremona.

Preparate sul fuoco una caldaia, metteteci dentro tre chilogrammi abbondanti di miele e, a fuoco lento, chiaritelo per tre volte con chiari d'uovo sbattute con un poco d'acqua: seguitate a far cuocere detto miele agitandolo sempre in tondo colla mestola, finchè non sia venuto a cottura in guisa, che mettendone un poco sopra un dito e immergendolo nell'acqua fresca si rompa con facilità; allora aggiungete tre chilogrammi di mandorle mondate e bene prosciugate: seguitate a dimenare, finchè non sia bene unito; aromatizzatelo a vostro piacere; ponete questa pasta sopra ostie distese all'altezza di due dita; copritela con altra ostia; e quando è quasi raffreddata, tagliatela con un coltello che sia molto tagliente a guisa di travicelli quadri; teneteli in luoghi molto asciutti, e riguardati dall'aria, se il tempo è umido.

Abbiate la cautela, nel fare detto torrone, di

cuocerlo a fuoco lentissimo e di non cessare mai di agitarlo colla mestola; abbisognando di sei o sette ore di cottura. Saranno anzi necessarie più di due braccia per poterlo agitare senza interruzione, e specialmente sulla fine, quando la pasta prende una forte consistenza.

VENEZIA

MINESTRE

Zuppa di polli.

E' una zuppa molto semplice, ma molto gustosa, e così diffusa in tutto il Veneto che dobbiamo per forza darle il posto d'onore.

Prendete un pollo piuttosto grasso e mettetelo a lessare con un mazzetto di verdure: aglio, carote, sedano e cipolle. Lasciate bollire il pollo più che potete, in modo che quasi si disfaccia, poi levatelo dalla pentola, tagliatelo a pezzetti piuttosto piccoli e disossatelo. Versate quindi il pollo e il brodo di pollo in una zuppiera, dove avrete già preparato fette di pane arrostite, oppure crostini fritti.

Zuppa di gatto.

Fate bollire dell'acqua ed intanto affettate del pane che poi metterete in una scodella fonda. Sopra detto pane, spargete del formaggio di grana, un uovo intero e un pochino di pepe. Versateci sopra l'acqua bollente e servite.

Risi e bisi.

E' una minestra tanto semplice che non avrebbe bisogno di spiegazione. La mettiamo perchè essa è talmente nell'uso dei veneziani, che la cucina veneta non sarebbe completa se anche questa minestra non vi fosse registrata fra le prime.

Quando nella vostra pentola il brodo è a bollore buttate giù insieme il riso con molti piselli, (bisi) aggiungete poi pomodoro passato o conserva e, quando sarà finito di cuocere, servite.

Risi e luganighe.

I Veneti non conoscono altro che riso, il loro suolo produce grande quantità di riso, ed essi lo sanno cucinare molto bene e in una quantità di maniere. Una delle loro minestre più buone è il riso colle luganighe (salsiccie).

Prendete il riso, che non laverete ma soltanto netterete e strofinerete con un canovaccio per levargli la polvere, e buttatelo nel brodo a bollore. Unitevi poi le salsiccie intere e un poco di rape e cavolo cappuccio che avrete prima *imbiancati* ovvero lessati a mezzo, eppoi tagliati a dadi e messi a soffriggere nel burro. Poco prima di levare il riso dal fuoco aggiungete un buon pizzico di parmigiano per legarlo meglio e dargli più grato sapore.

Riso coi " peocci „.

In dialetto veneto i *peocci* (pidocchi) sono le nostre comuni telline. Ciò per norma di coloro che non hanno dimestichezza con quei paesi.

Prendete un chilogramma e mezzo scarso di telline e per levare la sabbia che racchiudono, lavatele prima nell'acqua dolce, poi mettetele

in acqua di mare, ovvero, in mancanza di questa, in acqua salata, dentro una catinella con un piatto rovesciato sotto alle medesime. Dopo due ore levatele asciutte e mettetele al fuoco con acqua in proporzione del riso che volete cuocere, che nella presente dose sarà di grammi 500.

Quando saranno aperte, levatene i gusci e serbate l'acqua, ma osservate che in fondo alla medesima si sarà formata una leggera posatura di sabbia che butterete via.

Frattanto fate un soffritto di olio, aglio, poca cipolla, prezzemolo, sedano e carota, il tutto tritato minutamente colla mezzaluna, e quando sarà ben rosolato, gettatevi le telline tolte dal guscio, alcuni pezzetti di funghi secchi rinvenuti, un poco di pepe e metà dell'acqua serbata.

Dopo qualche minuto, buttate il riso in questo intingolo e fatelo cuocere allungandolo a mano a mano coll'acqua serbata. Assaggiatelo quindi per giudicare se è giusto di sapore col solo sale naturale delle telline; e se così non fosse, aggiungete un po' di sale.

Per insaporirlo di più, potreste anche aggiungere un po' di sugo di pomodoro o un pezzetto di burro.

PIATTO DI MEZZO

Baccalà mantecato.

E' un piatto che non si trova e non si fa che a Venezia. I buongustai dicono che al mondo non v'è modo migliore di questo per cucinare e preparare il baccalà. E' una tradizione gastronomica di cui molti veneziani vanno fieri, quasi diremmo, come della loro laguna.

Prendete del baccalà, e mettetelo a lessare. Quando sarà cotto stendetelo sur un piatto e conditelo con olio, pepe, sale, aglio e prezzemolo; copritelo quindi con un altro piatto, eppoi — e qui sta il segreto di questo manicaretto — cominciate, tenendo i due piatti uniti e combaciati, a scuoterli e a squassarli con tutte le vostre forze, e così durate una buona mezz'ora, fino a che non faccia la spuma. Questo è il segno che il baccalà è perfettamente mantecato e che è divenuto come una crema. Allora, togliete lo spicchio d'aglio e servitelo.

Baccalà in umido
all'uso di Venezia.

Prendete un pezzo di baccalà, fatelo lessare e levategli le spine. Mettete poi al fuoco un tegame con olio, sardine (anche queste senza spine) e prezzemolo. Quando tutto sarà bene arrosolato, metteteci dentro anche il baccalà già lessato, disossato e ridotto a pezzetti. Dopo poco, levatelo dal fuoco e servitelo bollente.

Frittura all'uso di Venezia.

Prendete alquanto raveggiolo, secondo la qualità della frittura che volete fare, avvertendo che sia molto buono, mettetelo in una cazzeruola con un poco di sale, un poco di cannella, parmigiano grattato, un poco di sugo di carne molto buono, e tre o quattro rossi d'uovo; disfate il tutto assai bene, riducendolo a guisa di ricotta, e àggiungendo ancora un pezzo di

buon burro. Prendete poi alquante ostie e inumiditele leggermente, ponendo quindi sopra di esse un poco di tale impasto e componendo così tante polpettine; intingetele quindi in uova sbattute, involgete in semolino ben fine, e così friggetele, facendo ciò quando siete per servire in tavola, avvertendo che siano bianche e non colorite, accomodandole nel piatto con simmetria, e contornate con prezzemolo.

Lombata di maiale

all'uso di Venezia.

Prendete un pezzo di lombata di maiale, mettetelo in un recipiente e copritelo con del latte, lasciandolo in bagno per almeno 12 ore. Quindi salatelo e unitevi dei semi di erbe aromatiche. Poscia, mettetelo allo spiedo e lasciatelo cuocere al calore della fiamma, bagnandolo di tanto in tanto con latte freddo, rimasto dopo il sopra detto bagno.

Si leva dallo spiedo e si serve caldo.

Tacchino arrosto in carta.

Dopo aver introdotto in un tacchino un panino, involto nel prosciutto, lo si lega con dello spago e lo si avvolge in un foglio di carta bianca e robusta.

Lo si infila quindi nello spiedo, così rinvoltato nella carta, lasciandolo cuocere alla fiamma nel proprio grasso, per circa cinque ore.

Musetto (coteghino) colla broada.

(piatto friulano)

Prendete un coteghino, ponetelo a cuocere nell'acqua tiepida in un recipiente a parte.

Mettete poi al fuoco, in un tegame, del lardo ben pestato con prezzemolo e un poco di cipolla; quando sarà ben rosolato, mettete la così detta *broada* che consiste in rape affettate con apposito ordigno e falcite sotto le graspe dell'uva. Quando anche la *broada* comincia a farsi rossa, levate il coteghino dal suo recipiente e mettetelo nella *broada*, finchè questa sia ben cotta.

Si serve molto caldo.

PIATTI DOLCI

Torta mantovana.

Mettete in una catinella due uova intere e quattro rossi d'uovo e due ettogrammi di zucchero e lavorateli insieme con un mestolo; poi versateci dentro a poco a poco, lavorando sempre col mestolo, due ettogrammi di farina e per ultimo 170 grammi di burro liquefatto a bagno maria. Ungete poi col burro e spolverizzate collo zucchero a velo e col pane grattato finissimo una tortiera o teglia di rame, e versateci dentro il composto, ornandolo alla superficie con 50 grammi di pinoli e mandorle dolci sbucciati e tagliuzzati.

La torta non deve venire più alta di un dito e cuocetela in forno, a fuoco moderato. Servitela fredda e inzuccherata a velo, perchè piacerà di più.

Offelle mantovane.

Prendete un mezzo chilogrammo di farina, due ettogrammi di zucchero a velo, 120 grammi di burro, scorza di limone e metteteci acqua quanto basti a fare un impasto piuttosto molle. Tagliatelo a piccoli pezzetti e fatene tanti tondi della grossezza di un pezzo di due soldi e della grandezza di un piattino da caffè, mettendoli l'uno sopra l'altro, bene infarinati onde non si attacchino.

Frattanto pelate, asciugate e pestate a poco per volta e molto finamente al mortaio, insieme a un poco di zucchero, 80 grammi di mandorle dolci e buccia di limone grattugiata. Battete per circa un'ora sei tuorli d'ova con 80 grammi di zucchero (compreso quello messo nelle mandorle) spolverizzatele con farina, unite le sei chiare montate in fiocca e mescolate il tutto molto adagio. Mettete quindi delle piccole porzioni di questo impasto sui tondi già fatti; doppiateli in forma di mezzaluna e saldateli bene all'intorno. Indorateli poi con un

poco di chiaro d'ovo, che avrete tenuto in serbo, spolverizzate con zucchero e fate cuocere finchè non abbiano preso un bel color d'oro.

Queste offelle sono fra le più gustose che si conoscano.

Biscottini.

Sbattete dieci chiare d'uovo in fiocca e quindi unitevi tre ettogrammi e mezzo di zucchero e i dieci tuorli d'uovo, dategli l'odore del limone e poscia con un setaccio aggiungete due etti di polvere d'amido. Versate questo impasto in cassettine di carta che avrete già fatte, di quelle che sogliono fare i ragazzi e fatele cuocere nel forno, a fuoco lento. Quando tutto sarà raffreddato, copriteli con una glassa di zucchero e date loro l'odore della vainiglia.

Per fare la glassa di zucchero, mettete tre ettogrammi e mezzo del medesimo con mezzo bicchier d'acqua e fatelo bollire in una piccola cazzeruola. Dopo poco che bolle, prendete con due dita un poco di questo sciroppo; quando

vedrete che congiungendo eppoi staccando il pollice dall'indice lo sciroppo farà un piccolo filo che si rompe subito, ritirate dal fuoco e col mestolo giratelo adagio adagio, comprimendo col medesimo sulle pareti della cazzeruola, e così seguitate finchè lo zucchero, da trasparente diventi opaco, e allora con apposito pennello glassate i biscottini. Quando, stendendola sui biscotti, dovesse diacciare troppo presto, aggiungete poche goccie d'acqua, rimettendola al fuoco per due o tre minuti secondi.

Ciambeliette broadine.

Prendete un pezzettino di lievito, impastatelo con due ettogrammi di farina e con un poco di acqua tiepida e fate una pasta piuttosto morbida che custodirete in luogo caldo per almeno dieci ore. Aggiungeteci poi un altro poco di acqua tiepida e unitevi due chilogrammi di farina, due ettogrammi di olio sopraffine, due ettogrammi di zucchero biondo e una manciatina di sale. Di tuttociò fate una pasta piut-

tosto consistente. Lavorate questa pasta con tutte vostre forze, e magari adoperate una gramola, e fatene 150 pezzetti con ciascuno dei quali formerete altrettante ciambelline, che farete lievitare in stufa. Mettete al fuoco una pentola piena d'acqua e quando questa bollirà a ondata, buttateci dentro, a sette o otto per volta, le ciambellette e, quando verranno a galla, levatele subito e buttatele nell'acqua fredda. Appena levate dall'acqua fredda, scolatele ben bene e mettetele in forno. Per conoscere se sono cotte al punto, spezzatene una che all'interno dovrà essere asciutta e rossiccia.

Fatte da parecchi giorni sono migliori e si usa molto di inzupparle nel vino o nel caffè.

Ostriche fredde.

Prendete alquante ostriche e lavatene molto bene i gusci: apritele e fatele cuocere in un soffritto magro di cipolla unitamente all'acqua che hanno dentro: levatele dal fuoco, mettetevi un poco d'agro di limone e fatele raffred-

dare: prendete i loro gusci e nei medesimi mettete un poco di battuto fatto di pesce e tartufi: ponete nel mezzo di questo un' ostrica, coprendola nuovamente con altro ripieno: chiudete coll'altro guscio, mettete a cuocere in forno in una teglia per una mezz'ora, e quando siano fredde servitele in tavola.

EMILIA e ROMAGNE

MINESTRE

Cappelletti.

Farina bianca, grammi 700
Uova, otto.
Tacchina grassa, grammi 250
Lombata di maiale, grammi 200
Pan grattato, grammi 120
Parmigiano grattato, grammi 180
Una noce moscata
Cannella regina, quattro buone prese.

Fate prima cuocere per almeno quattro ore il maiale e la tacchina e quindi tritateli minutamente colla mezzaluna. Unite quindi il pan grattato, scottato col solo brodo, il parmigiano, due uova intere, la noce moscata e la cannella e fate un impasto che non sia nè troppo duro nè troppo tenero. Preparato così il ripieno, tirate una sfoglia non finissima colla farina e colle

rimanenti sei uova e tagliatela quindi con uno stampo un po' più grande di una moneta d'argento da cinque lire. A tal uopo potrete servirvi di un bicchiere capovolto. Se, nel fare questa operazione, la pasta vi si attaccasse allo stampino, bagnatene gli orli con un dito intriso nell'acqua. Con un cucchiaino distribuite il ripieno su ciascuno di tali dischi di pasta e ripiegateli su sè stessi formando un semicerchio, poi prendetene le due estremità, riunitele insieme e avrete così i cappelletti perfetti, avvertendo di saldarli bene perchè il pieno non esca e non si spanda nel brodo.

Cuoceteli a fuoco lento in buon brodo di cappone, come si suol fare per tutte le minestre.

La dose può servire per dieci o dodici persone.

Tortellini.

Farina, grammi 300
Prosciutto grasso e magro, grammi 30
Mortadella di Bologna, grammi 20
Midollo di bue, grammi 60
Parmigiano grattato, grammi 60

Uova, quattro

Odore di noce moscata.

Tritate colla mezza luna il prosciutto e la mortadella e quindi il midollo di bue crudo e aggiungete a questi battuti riuniti il parmigiano grattato e l'odore di noce moscata, mescolando e impastando bene il tutto con un uovo. Avvertite di non mettere nè sale nè pepe.

Chiudete poi a piccole parti questo miscuglio, mettendovelo con un cucchiaino, nei dischi di pasta, fatti collo stesso metodo da noi descritto nella nostra precedente ricetta dei cappelletti. (S'intende che per questo ripieno basta una sfoglia fatta con tre uova).

Si possono cuocere al brodo come le altre minestre ; oppure lessarli in acqua salata a bollore, e, dopo averli scolati, far loro alzare il bollore in abbondante *sugo di carne* e servirli cosparsi di parmigiano, aggiungendovi qualche pezzetto di burro.

(Il sugo di carne si prepara nel modo seguente: Mettete in fondo a una cazzeruola alcune fettoline di carne secca (pancetta). Tagliuzzatevi sopra una cipolla , una carota e una costola di sedano. Aggiungetevi qualche pezzetto di

burro e distendete sopra a questo preparato 500 grammi di bracioline di manzo. Mettetevi sale, pepe e due garofani, ponete quindi la cazzeruola sul fuoco, senza mai scoprirla. Quando sentirete l'odore della cipolla bruciata, rivoltate la carne, e quando sarà molto rosolata fino ad essere diventata quasi nera, versatevi un piccolo ramaiolo d'acqua fredda, ripetendo per tre volte l'operazione man mano che l'acqua si prosciuga. Finalmente versate nella cazzeruola un litro e mezzo di acqua calda, o, meglio ancora di brodo fatto con ossa spugnose, e fatelo bollire adagino per 5 o 6 ore di seguito onde restringere il sugo ed estrarre dalla carne tutta la sostanza. Poi passatelo per lo staccio e quando, freddando, il grasso si rapprenderà formando uno strato sul sugo, levatelo tutto acciocchè il sugo resti meno grave allo stomaco).

Tagliatelle.

Mentre i cappelletti e i tortellini, a Bologna e nelle Romagne si fanno e si mangiano, di solito, nelle solennità del Natale, del Capodanno e di Carnevale, le tagliatelle sono la minestra

tipica dei Bolognesi e dei Romagnoli nel resto dell'anno. Si può dire che in tutte le Romagne le tagliatelle asciutte sono il vero piatto nazionale.

Sopra una tavola ben netta e non verniciata fate un mucchietto di quella quantità di farina che vi occorre; nel bel mezzo del mucchio fate un buco colle dita raggruppate, ed in questo rompete uno o più uova, secondo il bisogno (un uovo ogni 200 grammi di farina) aggiungete tante cucchiaiate d'acqua tepida (nella quale avrete prima fatto sciogliere un po' di sale) quante saranno le uova adoperate e col cucchiaio medesimo cominciate a sbatter l'uovo e l'acqua insieme, incorporando a poco a poco al liquido porzione della farina circostante: poi, non potendo più far uso del cucchiaio, essendosi la pasta resa alquanto densa, continuerete l'operazione colle mani finchè abbiate fatto incorporare il rimanente della farina, e la pasta sia divenuta dura ed uniforme. Se vi riuscisse un poco molle, la correggerete aggiungendo altra farina ; al contrario se riuscirà troppo dura, vi aggiungerete un poco d'acqua tepida.

Quando la pasta sarà ben manipolata, di-

stendetela e tiratela col matterello in sottilissime sfoglie ; lasciate queste per mezz'ora stese su d'una tovaglia pulita, a fine di farle alquanto prosciugare; poscia, ad una per volta, mettetele nuovamente sulla tavola, dove le avete spianate, avvolgetele su se stesse e, con un coltello a larga lama, tagliatele trasversalmente, formandone striscie più o meno strette, secondo che vorrete farne tagliatelle o lasagne, che poscia svolgerete e farete cuocere.

Cuocetele poco, scolatele bene dall'acqua e mettetele in una cazzeruola sopra il fuoco per un momento onde far loro prendere il condimento, più un pezzo di burro proporzionato alla quantità della minestra ; mescolatele poi adagino e portatele in tavola.

Badate che le vere tagliatelle, per serbare il carattere nazionale, devono essere lunghissime e non tagliuzzate come si fa da chi non è pratico.

Per il condimento, regolatevi nel modo seguente:

Fate un battuto con due spicchi d'aglio e un buon pizzico di prezzemolo e, se vi piace, l'odore del basilico ; mettetelo al fuoco con olio abbon-

dante e, appena l'aglio comincia a colorire gettate nel detto battuto sei o sette pomodori a pezzi, condendoli con sale e pepe. Quando saranno ben cotti, passatene il sugo, che potrà servire per quattro o cinque persone, e col medesimo, unito a parmigiano grattato, condite le tagliatelle.

Tagliatelle pasticciate.

Si fanno le tagliatelle, precisamente come nella ricetta precedente. La differenza consiste solamente nella cottura e nel condimento.

Cuocetele dunque nel brodo, lasciandovele bollire per 12 o 15 minuti ; indi ritiratele con una mestola bucata, fatele sgocciolare, mettetele in una teglia di rame con burro, sugo di carne (vedi quello dei Tortellini) alcuni fegatini di pollo cotti nel sugo stesso e tagliuzzati, un tartufo sottilmente affettato e parmigiano grattato ; coprite la teglia con un testo di ferro, e fate grogiolare ogni cosa con fuoco sotto e sopra.

Maccheroni all'uso di Bologna.

Maccheroni (preferibili i così detti denti di cavallo), grammi 500.

Filetto di vitella, grammi 150

Carne secca (pancetta), grammi 50

Burro, grammi 40

Un quarto di cipolla

Una mezza carota

Due costole di sedano bianco

Un pizzico di farina

Un pentolino di brodo

Sale pochissimo o punto

Pepe e, se vi aggrada, l'odore di noce moscata.

Prendete il filetto di vitello e tagliatelo a pezzetti; fate un battuto finissimo colla carne secca, la cipolla, la carota, il sedano, e mettete ogni cosa al fuoco col burro, poco sale, il pepe e l'odore della noce moscata.

Quando vedrete che la carne avrà preso colore, aggiungetevi un pizzico di farina e bagnate il tutto con un pentolino di brodo, gettan-

dovelo a poco a poco finchè non sia cotto. Se volete dare all'intingolo un sapore più grato, unite al battuto un fegatino di pollo, qualche pezzetto di fungo secco o meglio ancora qualche fettina di tartufi. Se volete far sì che i maccheroni siano più delicati unitevi anche mezzo bicchiere di panna.

Cuocete frattanto i maccheroni, badando bene di non cuocerli troppo, perchè si sciupercbbero ; scolateli bene e conditeli col suddetto intingolo e con parmigiano grattugiato.

Gnocchi all'uso di Ferrara.

Pan grattato, un chilogrammo
Farina, grammi 500.

Bagnate il pan grattato con acqua bollente leggermente salata, in modo che resti come una tenera panata e aggiungetevi poscia quasi tutta la farina, formando un impasto piuttosto tenero, spolverizzandolo col resto della farina. Tirate poi l'impasto in forma di maccherone grosso un dito e tagliatelo a pezzetti lunghi tre cen-

timetri poco più, poi ad uno per volta strisciate questi pezzetti sul rovescio della grattugia, premendoveli un poco col palmo della mano in modo che ricevano l'impressione dei buchi di quella. Gettateli quindi in una pentola d'acqua bollente con poco sale ; rimestateli leggermente mentre cuociono e man mano che verranno a galla levateli e scolateli molto bene, quindi conditeli con molto burro e formaggio.

Pasticcio di maccheroni
all'uso di Ferrara.

Per comporre questo famoso pasticcio occorrono tre operazioni separate: preparare prima la pasta frolla, poi il ripieno di maccheroni, tartufi e rigaglie, e finalmente la così detta *balsamella*.

Per fare la pasta frolla prendete 330 grammi di farina, 150 grammi di zucchero, 120 grammi di burro e 30 grammi di strutto, due tuorli d'uovo, due gusci d'acqua e la buccia grattata di un limone. Abbiamo detto di fare questa ope-

razione, prima di ogni altra, perchè la pasta frolla ha bisogno di almeno un'ora o due di riposo.

Per preparare il ripieno prendete due ettogrammi scarsi di maccheroni, di quelli lunghi all'uso napoletano, di pasta sopraffine, a pareti grosse e foro stretto, perchè reggono molto alla cottura e succhiano più condimento, e fateli cuocere per metà o, come si dice comunemente, *imbiancateli* nell'acqua salata ; levateli asciutti e passateli in un sugo di stracotto (fatto senza pomodoro e colla sola cipolla nel soffritto). In questo sugo, cuocete pure, dopo averla scottata, una cervella di vitello, ovvero tre di agnello e un pugnello di funghi, semprechè non vi siano tartufi, nel qual caso invece dei funghi si mettono 40 grammi scarsi di tartufi crudi. Potete aggiungere anche le rigaglie di due polli.

Per fare la balsamella, mettete al fuoco in una cazzeruola, 50 grammi di farina e 50 grammi di burro. Servitevi di un mestolo per sciogliere il burro e la farina insieme e quando questa comincia a prendere il color nocciola versatevi sopra a poco a poco per volta tre quinti di panna, girando continuamente il mestolo

finchè non vedrete il liquido condensato come una crema. Questa è la *balsamella*, alla quale aggiungerete 60 grammi di parmigiano e l'odore di noce moscata.

Compiute così le tre preparazioni necessarie, comincerete a incassare il vostro pasticcio.

Prendete un piatto di rame bene stagnato, di grandezza proporzionata e ungetelo tutto di burro. Stendetevi sopra, quanto è grande il piatto, una sfoglia sottilissima di pasta frolla. (Procurate che sia molto sottile se non volete che resti cruda). Sgrondate quindi i maccheroni del sugo superfluo e distendetene un primo suolo che condirete con parmigiano grattato. Mettete un secondo suolo di balsamella e rigaglie e così continuate finchè avrete roba e colmate il piatto. Coprite poi il tutto con un'altra sfoglia di pasta frolla grossa come uno scudo. Tagliate poi due lunghe striscie di pasta e mettetele sopra in croce rinforzando la copritura. Saldate torno torno la copritura con un orlo o una fascia di pasta frolla e se vi piacciono gli ornamenti, fatecene sopra fin che volete, adornando la cima con un bel fiocco di pasta. Dorate tutta la superficie con un rosso

d'uovo e cuocetelo al forno. Servitelo caldo. La dose basta per 6 persone.

Abbiamo messo questo pasticcio fra le minestre perchè in fatti a Ferrara e in Romagna si usa mangiarlo come minestra.

Brodo scuro.

Tagliate grammi 80 di lardo in fettine sottili e copritene il fondo di una cazzeruola piuttosto larga e sopra stendetevi uno strato di cipolla, sedano e carote. Sopra ogni cosa mettete un chilogrammo abbondante di carne di manzo, senza ossa e magra, tagliata pure a fette grosse due dita. Coprite quindi la cazzeruola e lasciate bollire a fuoco moderato. Quando la carne comincia a rosolare e fa dei piccoli scoppi aggiungete due ramaiolate di acqua calda e lasciate bollire finchè l'acqua si sia asciugata. Quando ricomincia a scoppiettare, aggiungete altre due o tre ramaiolate d'acqua calda e quando anche queste si saranno asciugate, aggiungetene delle altre fino a empirne quasi la cazzeruola. Mette-

tevi anche due pezzi di sedano, pomodori e una carota ben puliti e tagliati; un pugnello di sale, un osso di prosciutto, poca cannella e due prese di pepe. Fate bollire il tutto per un'ora, poi sgrassatelo e passatelo pel colabrodo o per un pannolino. Questo è il *brodo scuro*, col quale potete condire qualunque minestra, specialmente le zuppe con erbe, che riescono gustosissime.

Se volete fare questo brodo scuro di magro, invece della carne servitevi delle rane, ma queste (prima di aggiungere l'acqua calda per l'ultima volta) si pestano nel mortaio, quindi si rimettono nella cazzeruola e si opera come sopra avvertendo, quando le passerete nel colabrodo, di comprimerle molto bene col mestolino per fare loro uscire tutta la sostanza. Anche con questo brodo potrete condire un'eccellente zuppa d'erba o minestra di riso al pomodoro.

Ravioli all'uso di Romagna.

Sono un po' sul genere dei ravioli toscani, ma colla differenza che sono aboliti gli spinaci o la bietola e che vi è sostituita la farina, il che li rende meno leggeri.

La dose è:
Ricotta, grammi 150
Farina, grammi 50
Parmigiano grattato, grammi 40
Uova, uno intero e un rosso
Sale, quanto basta.

Impastate insieme ogni cosa eppoi sulla spianatoia, fate di questo impasto una quindicina di pallottole che spolverizzerete leggerissimamente di farina e le foggerete a forma di crocchette. Gettatele poi in una pentola di acqua bollente, non salata, e dopo due o tre minuti, quando verranno a galla, levatele con una schiumarola, sgocciolatele bene e conditele con cacio e sugo di carne.

Brodetto d'anguilla alla marinara.

E' un piatto marinaresco sul genere del Cacciucco toscano e della *Bouillabaisse* marsigliese, colla differenza che mentre i due primi si mangiano sulle rive del mar Tirreno, il *brodetto* ha per patria Comacchio, ma si usa poi in quasi tutto il litorale adriatico da Venezia ad Ancona.

Prendete dodici *verze*, pulitele dalle foglie più grosse e dal gambo, perchè troppo duro, e fate loro un taglio in croce perchè possano cuocere più facilmente; ponetele quindi in una teglia con due bicchieri d'acqua e fate bollire a fuoco vivo per un quarto d'ora. Gettateci poi due chilogrammi di anguilla piuttosto grossa, tagliata a pezzi (meno la testa e la coda) e condite con sale e molto pepe. Coprite poi la teglia con coperchio di terra in modo che prema sopra le verze e fate sempre bollire; rimestate di quando in quando in modo che le verze si capovolgano e l'anguilla vada di sotto, ma fate a modo perchè l'anguilla non si spappoli. La cottura deve durare un'ora o poco più. Questo così detto *brodetto* non è pesante, come di solito lo è l'anguilla cucinata in altri modi, e lo si serve su larghe fette di pane come il cacciucco.

La dose basta per 12 persone.

PIATTI DI MEZZO

Cotolette di rane.

Tagliate le coscie a 24 grosse rane, alle quali taglierete anche lo zampino, poi staccate col coltello la carne intorno all'osso, in modo che vi resti attaccata a una estremità. Battete poi colla costa del coltello queste cotolette a una per volta, eppoi spianatele perchè si stendano. Doratele e panatele, metteteci un po' di sale fine e friggetele nello strutto o burro. Mettetele poi in un tegame con burro e sugo di pomodoro cotto e qualche droga. Cuocete a fuoco moderato e servite.

Tartufi all'uso di Romagna.

Prendete un mezzo chilogramma di tartufi bianchi di buona qualità cioè duri, pesanti, grossi e di odore acutissimo, puliteli bene con acqua tiepida e spazzettino per liberarli dalla

terra, poi tagliateli a fettine sottilissime. Nello stesso modo taglierete mezzo chilogramma di formaggio grasso e dolce, che in Romagna è detto formaggio da pasteggiare. Avrete anche un ettogramma e mezzo abbondante di burro e un ettogramma di olio finissimo.

Prendete poi una teglia molto larga di rame e stendetevi uno strato di burro e formaggio, e sopra quello uno strato di tartufi. Poi un altro strato di burro e formaggio e un altro di tartufi, e così via via finchè avete roba, avvertendo che lo strato sopra a tutti, sia di burro e formaggio. Vuotatevi sopra l'olio, coprite con un testo e cuocetelo con fuoco sotto e sopra. Quando sentite che bolle, aspettate ancora cinque minuti perchè il formaggio abbia il tempo di struggersi, quindi servite ben caldo e possibilmente con sotto uno scaldavivande.

Fritto composto.

Latte, mezzo litro.
Farina, tre cucchiaiate.
Burro, mezzo ettogramma.
Parmigiano grattato, due cucchiaiate.

Carne cotta (o a lesso o arrosto o in qualsivoglia modo) tritata finissimamente colla mezzaluna.

Odore di noce moscata.

Mettete in una cazzeruola il latte e la farina e dopo che questa si sarà sciolta, unitevi il burro e mettete al fuoco rimestando sempre. Quando il latte comincerà a diventar fitto, aggiungetevi il formaggio, e quando sarà diventato ancora più fitto aggiungete la carne e la noce moscata.

Quando l'impasto sarà cotto e cioè si staccherà da sè dalle pareti della cazzeruola, versatelo in un piatto in modo che il composto resti alto circa due centimetri e lasciatelo freddare. Freddato che sarà e diventato consistente, tagliate il composto in tante mandorle o in tanti quadrettini larghi tre dita, eppoi dorateli, panateli e friggete nel burro.

Polpette alla Catalana.

Non so perchè si chiamino alla Catalana, non avendo nulla a che fare colla Spagna e tanto meno colla Catalogna. E' un piatto esclusivamente romagnolo e gustosissimo.

Prendete delle foglie di cavolo cappuccio bianco e fate loro dare un bollore nell'acqua in modo che restino a mezza cottura. Mettetele quindi a scolare con un poco di sale.

Fatta questa operazione, prendete grammi 350 di carne e tritatela minutamente colla mezza luna, insieme a poco aglio e molto prezzemolo. Grattate poi due ettogrammi scarsi di pane e passatelo pel setaccio e sbollentatelo in modo da farne un pastone piuttosto molle e a questo aggiungete la carne tritata, odore di noce moscata, cannella e due prese di pepe. Impastate quindi, unendovi due uova e quattro cucchiaiate di parmigiano grattato.

Stendete ad una per volta le foglie del cavolo e spianatele col coltello e mettete su ciascuna un mucchietto del detto ripieno. Spolverizzate un po' con la farina e quindi avvoltate le foglie in modo che il ripieno vi resti ben chiuso, e per far meglio sarà bene legare detti involtini con un po' di filo per il lungo e per il largo.

Fate poi, in una larga cazzeruola o in un tegame un buon soffritto con burro, un poco di lardo e grasso di prosciutto insieme a cipolla.

Appena il soffritto avrà preso colore, distendetevi sopra i detti involtini o polpette e fateli cuocere a fuoco lento aggiungendovi, nel caso, un poco di brodo. Quando le avrete rivoltate aggiungetevi, oltre il brodo, del sugo di pomodoro, e lasciate cuocere, sempre a fuoco lento, per circa tre ore.

Quando sia cotta a dovere, questa vivanda è eccellente.

Cotolette con tartufi.

Prendete delle cotolette di vitella nel magro della coscia o del culaccio e tagliatele sottili e della grandezza del palmo della vostra mano, battetele e date loro una forma come quella di un cuore, cioè larga in cima e ristretta in fondo. Per ottenere questa forma potete far meglio, tritando la carne colla mezzaluna. Mettetele quindi distese sopra un piatto e conditele con agro di limone, sale, pepe e un pochino di parmigiano grattato. Dopo averle tenute così un paio d'ore, passatele nell'uovo sbattuto, dove staranno altrettanto tempo. Panatele poi e fatele sof-

friggere col burro in una teglia di rame, e quando vedrete che saranno rosolate da una parte, voltatele e sulla parte rosolata distendete prima delle fettine sottilissime di tartufi e sopra queste delle fettine altrettanto sottili di parmigiano o di gruiera. Terminate così di cuocerle con fuoco sotto e sopra, aggiungendo un poco di brodo; poi levatele dalla teglia e mettetele in un vassoio, col loro sugo all'intorno e strizzateci sopra un po' di limone.

Faraona o dindo fagianato.

Nel cuocere la faraona badate di seguire a puntino le nostre istruzioni, perchè avviene talvolta di trovare questa vivanda insipida e dura, appunto perchè non preparata come si deve.

Bisogna anzitutto — e bisognerà che prepariate questa vivanda quando la stagione non è calda — che l'animale sia morto e pulito dalle interiora da almeno 10 o 12 giorni. Ponetelo a molle nell'acqua fredda e lasciatecelo un paio d'ore eppoi, nella stessa acqua, mettetelo a bollire per una mezz'ora, poi levatelo e scolatelo

bene, salatelo da ambo le parti, con sale pesto e copritelo con un piatto in modo che il sale, liquefacendosi, penetri bene nella carne.

Quando l'animale sarà quasi freddo, prendete molto pepe che sia ben fragrante e altro sale; tagliate in filetti sottili un ettogramma abbondante di lardo, quindi avvoltolate questi filetti nel sale e nel pepe, premendo colla palma della mano onde il pepe ed il sale vi si attacchino assai bene. Lardellate il pollo, introducendo molto bene i lardelli; ponetelo quindi allo spiedo, buttandovi sopra un ettogramma scarso di olio fine e fatelo andare a fuoco moderato. Dopo una mezz'ora, prendete la mestola e cominciate a poco a poco a versare l'olio caldo, che è nella leccarda, sull'arrosto, e salatelo di nuovo. Continuate la cottura, seguitando a versarvi sopra l'unto della leccarda.

Dopo un'ora e mezza, vedrete che l'arrosto comincia a buttare dei piccoli buffi di fumo, segno che la cottura è molto avanzata.

Allora metteteci sopra altro sale e altro pepe, ben polverizzati, e aggiungetevi un poco di lardo liquefatto.

Quando l'arrosto avrà preso un bel colore e

avrà la crosta croccante, è segno che sarà cotto.

Si serve con crostini di pane, o patate in pezzi cotte nel grasso o fritte. Procurate che l'animale sia grasso.

Arrosto in carta.

Tritate minutamente, colla mezzaluna, un chilogramma di carne di maiale, piuttosto grassa, conditela con pepe, sale, spezie fini e un poco d'olio d'oliva, poi mettete delle piccole porzioni di questo impasto su pezzi di carta robusta, sulla quale le stenderete alla grossezza di mezzo dito. Incartatele quindi in modo che siano ben chiuse, ungete con olio la carta al di fuori e fate cuocere sulla gratella ad un fuoco moderato per un buon quarto d'ora, avvertendo che questo arrosto deve rimanere bene asciutto. Servitelo, così incartato, con fette di limone che, dopo aperta la carta, vi si spreme sopra.

PIATTI DOLCI
E MEZZI DOLCI

Migliaccio all'uso di Romagna.

Latte, decilitri 7.
Sangue di maiale, grammi 330.
Sapa, ovvero miele finissimo, grammi 200.
Mandorle dolci sbucciate, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.
Pangrattato, grammi 70.
Cedro candito, grammi 50.
Burro, grammi 50.
Spezie fini, due pizzichi.
Cioccolata, grammi 100.
Un po' di noce moscata e una striscia di scorza di limone.

Tritate il candito e poi unitelo colle mandorle e pestate il tutto nel mortaio, bagnandolo con qualche cucchiaino di latte e passandolo quindi al setaccio. Fate poi bollire il latte, dandogli il

profumo del limone, uniteci la cioccolata grattugiata e quando sarà sciolta, levate dal fuoco e lasciate freddare un poco. Buttateci dentro il sangue, che avrete passato al setaccio, e tutto il resto degli ingredienti, serbando per ultimo il pangrattato.

Cuocete quindi il composto a bagno maria e rimuovetelo spesso col mestolo perchè non si attacchi alla cazzeruola. Per giudicare circa la cottura e la densità necessarie, regolatevi dal mestolo che, lasciato in mezzo al composto, deve rimanere ritto.

Prendete quindi una larga teglia o una tortiera, ungetela di burro e foderatela con una sfoglia fatta molto semplicemente con un impasto di farina, acqua e sale in proporzione, versateci dentro il composto e fate cuocere al forno, o fra due fuochi. Raccomandiamo la cottura che sia fatta con fuoco molto moderato. La cottura sarà compiuta quando immergendovi un fuscello di granata, si leverà fuori pulito.

Se invece della sapa, vi servite del miele, regolatevi nello zucchero, assaggiandolo prima, perchè non riesca troppo dolce.

Fritto di Crema.

Ogni due quinti di latte mettete un cucchiaio colmo di farina, e un altro pure colmo di zucchero in polvere, due tuorli d'uovo e la buccia di mezzo limone.

Mettete il tutto in una cazzeruola e fate cuocere rimestando sempre col mestolo. Quando la crema sarà assodata e si staccherà da sè dalla cazzeruola, sarà segno che è cotta e allora la verserete in un piatto largo in modo che resti alta un paio di centimetri e lascerete diacciare. Quando sarà diacciata la taglierete a mandorle o a quadrelli larghi tre dita, poi dorateli, panateli e friggeteli nel burro o nell'olio.

Torta di farina gialla.

Impastate insieme tre ettogrammi di farina gialla, tre ettogrammi di zucchero, tre di burro e tre di mandorle insieme alla buccia grattata di un limone. Pestate e amalgamate il tutto molto bene. Stendete poi l'impasto in una tor-

tiera unta di burro, in modo che venga alto non più di tre centimetri. Cuocete quindi al forno e inzuccheratela con zucchero vanigliato, quando sarà cotta e un poco raffreddata.

E' un dolce di una grande semplicità e veramente squisito.

Miottini di farina gialla.

Scottate con acqua bollente un chilogramma di farina gialla con un po' di sale e formatene un impasto piuttosto sodo. Aggiungete un ettogramma di burro (ovvero 80 grammi di strutto) un ettogramma di uva passerina, mezzo ettogramma di pignoli un po' abbrustoliti e tritati minutamente, un mezzo ettogramma di zucchero e scorza di limone grattugiata. Impastate tutto insieme, eppoi formatene tanti miottini (una specie di crocchette piuttosto grandi) che involgerete di farina bianca e friggetele nello strutto.

Lupini.

Fate una pasta con 700 grammi di farina, otto uova meno due chiare, due ettogrammi scarsi di zucchero e mezzo ettogramma abbondante

di burro, scorza di limone grattugiata e due prese di sale finissimo. Questa pasta bisogna maneggiarla molto poco e soltanto quanto basti alla perfetta unione degli ingredienti, poi tiratela in forma di un lungo maccherone grosso come un dito, tagliate questo maccherone in tanti pezzetti di due centimetri ciascuno e friggeteli in padella con molto strutto e a fuoco lento. Spolverizzateli quindi con zucchero fine.

Crostoli.

Si usano molto anche in Toscana, dove sono chiamati *cenci* o *nastrini*, ma sono forse più buoni colle dosi e col metodo che si adoperano in Romagna.

Impastate tre ettogrammi e mezzo di farina con due uova, un ettogramma di zucchero e strutto quanto una nocciuola, aggiungendovi un po' di vino bianco quanto sia sufficiente a formarne una pasta non molto dura. Maneggiatela quindi molto bene e tiratene una sfoglia molto sottile. Tagliate questa sfoglia in tanti pezzi

grandi come una mano e in ogni pezzo fatevi tre tagli per il lungo, intralciando una striscia coll'altra a guisa di nastro. Mettete poi in padella tre ettogrammi e mezzo di strutto e friggete i crostoli soltanto a uno per volta, scuotendo di continuo la padella, finchè abbiano preso un leggero color d'oro, levandoli con una lunga forchetta e spolverizzandoli bene di zucchero. Se la sfoglia sarà stata tirata a dovere, con questa dose avrete almeno 70 crostoli ricordando che la loro bontà dipende soltanto dall'aver tirato la sfoglia sottilissima.

Sugoli o sughi.

Prendete almeno dieci chilogrammi d'uva nera, di qualità dolce, levatene tutti i chicchi e metteteli dentro una cazzeruola, facendoli bollire per mezz'ora, mettendoli poi in vasi di terra puliti. Il giorno dopo passate questo mosto per il setaccio, premendolo molto finchè siano rimaste le sole buccie che butterete via, poi per ogni litro e mezzo di mosto mettete due cucchiaiate molto colme di farina che stempererete con

pochissimo mosto in modo che resti come una colla molto densa, rimestandola molto perchè non vi rimangano grumi; aggiungetevi a poco a poco, e sempre mescolando, il resto del mosto che farete bollire a fuoco moderato, continuando a rimestare. Dopo un'ora circa di cottura i sugoli sono fatti.

Fritto di " castagnole „.

Prendete due uova, 20 grammi di zucchero, 20 grammi di burro, due cucchiaiate di fumetto o mistrà, un gocciolino d'acqua e un pizzico di sale. Le chiare delle due uova montatele a parte, eppoi con questi ingredienti e con alquanta farina formate un pastone che possiate lavorar molto colle mani. Dopo averlo molto lavorato, fatene tante pallottoline non più grandi di una noce. Rammentatevi di non adoperare altro liquore che il mistrà o il fumetto, altrimenti le castagnole non riuscirebbero a dovere.

Friggete poi queste pallottole in molto strutto e a fuoco lento. Di solito si mangiano fredde perchè sono molto più buone che calde.

Salama da sugo all'uso di Ferrara.

E' un piatto assolutamente ferrarese e la così detta *salama da sugo* non si fabbrica che in quella città, celebre per la sua cucina appetitosa.

Prendete una salama di mezzo chilogramma, molto vecchia, perchè più è vecchia e più è sugosa, lavatela ben bene in acqua tiepida e mettetela al fuoco in acqua fredda abbondante, dove la farete bollire non più di un'ora e mezza, ben avvolta e stretta in un pannolino perchè non abbia a schiantare.

Servitela calda come i coteghini. La specialità della salama, quando è cotta, è di essere pressochè liquida, in modo che aprendone la pelle sulla cima, tanto che essa serva come di recipiente al suo contenuto, questo si prende e si serve a cucchiaiate.

Siccome all'impasto della salama sono mescolati molto rum e molte droghe, così il suo sapore è piccante e apprezzatissimo dai buongustai.

Persicata all'uso di Ferrara.

Prendete quattro chilogrammi di pesche duracine, ben mature, grammi 1350 di fior di zucchero o zucchero raffinato e due quinti scarsi di acqua.

Sbucciate quindi le pesche e levate loro il nocciolo e fatele bollire nell'acqua e nello zucchero, in modo che l'acqua evapori, ma che la miscela non pigli troppo calore.

Passatela finalmente allo staccio, servendovi di un mestolo e distendetela sopra un piatto, esponendola al sole perchè secchi.

TOSCANA

MINESTRE

Zuppa di magro.

Pane casalingo raffermo, grammi 400

Fagiuoli bianchi, grammi 300

Cavoli: mezza palla di verza e altrettanto di cavolo nero

Olio di oliva, grammi 150

Un mazzo di bietola e una patata

Qualche cotenna di carnesecca (pancetta), tagliata a striscioline.

Mettete al fuoco circa due litri d'acqua fredda con dentro i fagiuoli e le cotenne. Se, nel bollire, i fagiuoli restano asciutti, aggiungetevi via via un poco d'acqua calda .

Fate poi, a parte, un battuto con un quarto di cipolla, due spicchi d'aglio, un po' di sedano e un po' di prezzemolo. Tritate ogni cosa molto fine, mettetelo al fuoco con l'olio sud-

detto, e quando sarà colorito, buttateci dentro prima i cavoli, poi la bietola e la patata, il tutto tagliato all'ingrosso. Condite con sale e pepe, poi aggiungete un po' di pomodoro e se, nel bollire, restassero un po' asciutti, bagnateli con la broda dei fagiuoli.

Quando i fagiuoli saranno cotti, mettetene la quarta parte, insieme alle cotenne, negli erbaggi; il resto dei fagiuoli passateli allo staccio e scioglieteli nella broda, versando anche questa nella cazzeruola degli erbaggi.

Rimestate, lasciate bollire un altro poco, eppoi versate il tutto in una zuppiera, dove avrete già messo il pane tagliato a fettoline, e copritela, per servirla dopo un quarto d'ora.

E' questa una dose sufficiente per sei persone.

Si può mangiarla calda e anche fredda.

Pappardelle sulla lepre.

Una sfoglia di tre uova, tagliata a forma di pappardelle larghe un dito, ovvero pappardelle comprate, grammi 600.

Due filetti di lepre, coi rognoni, o coscietti, grammi 200.

Burro, mezzo ettogrammo.

Carnesecca (pancetta), grammi 40.

Mezza cipolla, mezza carota e un pezzetto di sedano.

Cacio parmigiano, sufficiente.

Farina, una cucchiaiata.

Sugo di carne, mezzo litro abbondante.

Liberate i due filetti dalla pellicola, che li avvolge e tagliateli a dadolini. Fate quindi un battuto con la carnesecca, la cipolla, il sedano e la carota, tritandolo molto fine con la mezza luna e mettendolo al fuoco con la terza parte del burro e coi filetti di lepre, che avrete conditi con sale e pepe. Quando vedrete che i filetti sono rosolati, spargeteci sopra la farina e quindi bagnatela e fatela cuocere col sugo di carne. Aggiungete poi il resto del burro.

Le pappardelle, cotte nell'acqua salata, scolatele per bene e conditele coll'intingolo che abbiamo descritto e col parmigiano. Se vi piace, aggiungetevi un po' di noce moscata.

Questa dose basta per sei persone.

Pappardelleall'uso di Arezzo.

Un'anatra.
Farina, mezzo chilogramma.
Uova, quattro.
Burro, mezzo ettogramma.
Prosciutto, mezzo ettogramma.
Milza, un ettogramma.
Un poco di cipolla, di sedano e di carota.

Pigliate un'anatra, mettetela in cazzeruola con un poco di burro, conditela con sale e pepe, e quando sarà colorita, aggiungetevi un battuto molto fine di prosciutto, cipolla, sedano e carota. Lasciatelo soffriggere, rivoltandoci spesso l'anatra. Dopo aver tirato via la parte più untuosa, che resterebbe indigesta, lasciate cuocere per bene l'anatra, versandovi a poco per volta un po' di brodo o di acqua, in modo che resti il sugo sufficiente per condire le pappardelle. Quando l'anatra sarà cotta, prendete un etto di milza e, dopo averla raschiata col coltello per toglierle la pelle, mettetela a bollire insieme al sugo, cui potrete aggiungere un po'

di pomodoro e, se vi piace, anche di noce moscata.

Tirate poi, con mezzo chilo di farina e quattro uova, una sfoglia e, colla rotellina smerlata, tagliatela a striscie larghe un dito. Cuocetele poco e conditele col sugo che abbiamo descritto, col fegatino dell'anatra tagliato a pezzi, burro e parmigiano. Così avrete una buona minestra di pappardelle e l'anatra la mangerete come piatto.

Questa dose è sufficiente per sei persone.

Pappardelle alla cacciatora.

Tre arzavole.

Farina, mezzo chilogramma.

Uova, quattro.

Burro, un ettogramma.

Un mazzetto di sedano, carote e gambi di prezzemolo.

Prendete tre arzavole le quali sono uccelli di padule, somigliantissimi alle anatre, se non che molto più piccoli. Gettate via la testa, le zampe, la stizza e gl'intestini, eppoi fatele bol-

lire insieme al sedano, carote e gambi di prezzemolo, e tanta acqua salata che basti per cuocervi sei o sette ettogrammi di pasta. Appena saranno cotte, disossatele e tritatele con la mezza luna insieme coi fegatini e i ventrigli vuotati, che avrete cotti insieme colle arzavole.

Fate quindi colla farina e colle uova una sfoglia, che taglierete poi in striscie a forma di pappardelle o lasagne. Cuocete questa pasta nel brodo delle arzavole, poi scolatela per bene e conditela a suoli, con la carne che avrete tritata, burro e cacio parmigiano.

La dose serve per sei persone.

Risotto nero.

Seppie (calamai), grammi 400.
Olio d'oliva finissimo, grammi 250 circa.
Riso, grammi 600.
Bietola, grammi 600.
Burro, mezzo ettogramma.
Una cipolla e due spicchi d'aglio.

Prendete delle seppie, spellatele e sparatele per nettarle delle parti inservibili, che sono l'os-

so, l'apparato della bocca, gli occhi e il tubo digerente. Mettete da parte la vescichetta dell'inchiostro e dopo averle ben bene lavate, tagliatele a quadrettini. Tritate minutamente colla mezza luna una cipolla e due spicchi d'aglio e mettetele a cuocere in una cazzeruola con olio finissimo e in abbondanza. Quando il soffritto avrà preso il color rosso, buttateci le seppie e aspettate che comincino a divenir gialle, e allora gettatevi 600 grammi di bietola senza costole e ben tritata. Rimestate e lasciate bollire per circa mezz'ora; gettatevi poi 600 grammi di riso, e quando si sarà bene impregnato di quel sugo, tiratelo a cottura con acqua calda e sugo di pomodoro, dandogli un poco di grazia e sapore con un pezzo di burro; quando è quasi cotto, unitevi il cacio parmigiano.

Dose per sei persone.

Agnellotti.

Carne magra di vitello, grammi 300.

Cervello, un ettogramma.

Bietole, lessate e spremute, un ettogramma.

Ricotta e mollica di pane ammollita nel brodo, in tutto un ettogramma.

Burro, un ettogramma.

Farina, grammi 700.

Uova sei (cinque per far la sfoglia e uno dentro il ripieno).

Tritate minutamente colla mezzaluna un pezzo di vitello magro, che avrete prima fatto rosolare nel burro, un po' di mollica di pane ammollito nel brodo, un po' di bietole già lessate e spremute e un pezzetto di cervello. Fatto questo battuto, raccoglietelo in un tegame, aggiungendovi un poco di ricotta, del sale, delle droghe in polvere (senza pepe) e un uovo; rimestate ben bene ogni cosa finchè l'impasto siasi assimilato, ed avrete così il ripieno che vi occorre.

Fate poi una sfoglia sottile colla farina e con cinque uova e tagliatela poi in tanti rettangoli di grandezza giusta, sopra ciascuno dei quali metterete un po' di ripieno e li chiuderete. Formati così i vostri agnellotti, accomodateli sopra una tovaglia per modo che non si tocchino e non si attacchino fra loro, e lasciateli esposti all'aria fino al momento di cuocerli. Potrete anche, se vi torna più comodo, prepararli la sera prima, lasciandoli stesi tutta notte, coperti però con salviette, perchè non abbiano a disseccarsi.

Se volete farli in brodo non avete che a farli cuocere come le altre minestre, avvertendo che per ogni cinquanta agnellotti occorre un litro di brodo. Se invece volete porli al sugo, lessateli prima nell'acqua, gettandoveli a pochi per volta quando questa è in piena ebullizione, indi li ritirerete con una mestola bucata, per farli sgocciolare e, mettendoli poscia in un gran piatto fondo, li condirete con parmigiano e col sugo della carne che avrete messa nel ripieno, aggiungendovi un po' di sugo di pomodoro o conserva.

Tanto se si cuociono nell'acqua o nel brodo, avrete cura che il liquido non cessi mai di bollire, altrimenti gli agnellotti si aprirebbero e il ripieno si spanderebbe. E' anzi necessario avvertire di non rimestarli in alcun modo, ma invece di spingerli dolcemente col mestolo verso il fondo della pentola quando, nel cuocere, vengono a galla.

Dodici minuti di bollitura sono sufficienti.

Questa dose basta per dieci persone.

Ravioli o strangolapreti.

Ricotta, grammi 300.

Uova, due.

Spinaci, due volte quanti ne stanno in un pugno.

Parmigiano grattato, grammi 50.

Sale, quanto basta.

Dopo avere nettati e lessati eppoi bene strizzati gli spinaci, tritateli molto fini colla mezzaluna. Unitevi la ricotta, che avrete passata al setaccio, e le uova, il parmigiano e le spezie, e fate un impasto di ogni cosa. Di questo poi farete circa due dozzine di pallottole, che avvolgerete in un poco di farina, dando loro la forma un po' bislunga delle crocchette. Per cuocerle gettatele in acqua non salata, che bolla forte e levatele colla mestola bucata e sgocciolatele in modo che rimangano asciutte. Conditele poscia col cacio e burro, oppure col sugo di carne e servitele per minestra o per contorno a un umido di carne.

Siccome si cuociono in un momento e, quando son cotti, vengono a galla, così cuoceteli due o tre per volta, per evitare che si rompano.

Maccheroni dei Cavalleggeri.

A Livorno, in Toscana, sullo splendido viale Margherita, in riva al mare, e precisamente fra i R. R. Bagni Pancaldi e l'Eden, esiste da molti anni — circa mezzo secolo — una trattoria, così detta dei Cavalleggieri, perchè in quella località sorgeva un tempo la caserma dei cavalleggeri del Granduca di Toscana. Questa trattoria va celebrata per certi suoi maccheroni, veramente squisiti, i quali non si mangiano che là, e la cui misteriosa ricetta affatica da tempo tutti i livornesi buongustai e tutti i forestieri cui è capitato di mangiarli.

Chi dice che questi maccheroni sono cotti nell'acqua di mare, chi afferma che il loro condimento è composto di burro di mandorle pestate, di ricotta, di olio finissimo, di noci, di nocciuole e chi più ne ha più ne metta.

Il fatto sta che il modo di cucinare questi maccheroni è rimasto sempre un segreto impenetrabile, come quello della Trimurti indiana, e che molti cuochi si vantano di possederlo, ma

che invece non possiedono un bel nulla. La verità è che il padrone della celebre trattoria, coi suoi maccheroni famosi, s'è fatto ricco e continua tranquillamente ad accumular denaro.

A Livorno sono conosciuti col nome di « Maccheroni dei Cavalleggeri » e noi che siamo riusciti, per un vero miracolo, a penetrare il segreto della loro manipolazione, lo riveliamo senz'altro, alle turbe riconoscenti.

Anzitutto bisogna preparare uno speciale unguento o pomata che dir si voglia, che si conserva, in appositi vasetti anche un intero inverno, e col quale si condiscono i maccheroni, ogni volta che si preparano.

Questo unguento o pomata si compone nel modo seguente:

Prendete un mezzo chilogramma di grasso dalla culatta di uno o più capponi reali. Lavate questo grasso due o tre volte nell'acqua fresca, tagliatelo a pezzetti, aggiungetevi 10 noci, scelte fra le più bianche e le più sane, sbucciate, pestate nel mortaio e messe a rinvenire nell'acqua tiepida, e mettetelo ad un fuoco moderato con poca acqua e con poco sale. Quando il tutto sia ben disfatto, passatelo allo staccio.

Prendete quindi un mezzo chilogramma di burro, fatelo liquefare a bagno maria, e prima che il grasso sia diacciato, mettetelo insieme e, con un mestolo, lavoratelo finchè sia freddo.

Formato così il vostro unguento, ponetelo poi dentro un barattolo di terra che sia ben pulito e asciutto e tenetelo in luogo fresco. Con esso potrete condire per parecchie volte i maccheroni durante l'annata.

Un poco di detto unguento deve essere sciolto nei maccheroni bene scolati. Aggiungete poi in essi, a seconda della loro quantità, del burro fresco e del parmigiano di prima qualità, senza altri ingredienti.

PIATTI DI PESCE

ALL'USO DI LIVORNO, DI VIAREGGIO E DI TUTTE LE CITTA' DEL LITORALE TIRRENO

Cacciucco.

E' il piatto tradizionale che si mangia comunemente a Livorno e in tutta la costa del Tirreno, da Spezia a Orbetello. Con leggere varianti, in tutti i paesi di mare si usa mangiare press'appoco lo stesso piatto, sotto altri nomi. Sulla costa Adriatica, per esempio, si chiama *brodetto*, nei paesi meridionali, *zuppa alla marinara*, e nella Provenza litoranea è famoso sotto il nome di *bouille-abaisse*. Ma il re di tutte queste varie zuppe di pesce è, per generale consenso, il cacciucco toscano.

Il vero e proprio cacciucco non si può mangiarlo perfetto che nei porti di mare, dove si trova più facilmente il genere di pesce adatto per comporlo. Questo genere di pesce che è il più

spregiato dalla gente di gusto fine, non viene quasi mai nelle città dell'interno che sogliono consumare quello che v'ha di meglio e si trova invece abbondante nei porti di mare ove resta come roba da poveri che possono spender poco.

Ecco frattanto le dosi:

Pesce (palombo, pesce cappone pesce prete, triglie, sogliole, ghiozzi, canocchie che in Toscana si chiamano *cicale*, e altre varietà) grammi 700.

Pomodoro o conserva, grammi 300.

Mezza cipolla, prezzemolo e due spicchi d'aglio.

Olio, un ettogramma.

Aceto, un dito.

Sale e pepe, quanto bastano.

Tritate mezza cipolla e mettetela a soffriggere con olio, prezzemolo e aglio intero. Quando la cipolla sarà colorita, aggiungete il pomodoro a pezzi, o la conserva, e condite con sale e pepe abbondante, e cotti che siano i pomodori versateci sopra un dito d'aceto molto forte, o due dita se è debole, allungato in un bicchiere d'acqua. Lasciate bollire ancora cinque minuti, poi gettate via l'aglio e passate il resto spremendolo

bene. Rimettete sul fuoco il succo passato, insieme col pesce che avrete preparato, lasciando interi i pesci piccoli e facendo a pezzi i grossi. Assaggiate se sta bene il condimento, e aggiungetevi un po' d'olio, tenendovi scarsi nel soffritto. Non appena il pesce è cotto il cacciucco sarà fatto. Servitelo in un piatto fondo dove avrete già stese alcune fette di pane asciugate al fuoco che s'imbeveranno così nel sugo del pesce e saranno deliziose.

Stoccafisso.

Stoccafisso ammollito, un chilogrammo, così diviso:

Schiena, grammi 600; pancette, grammi 400.

Olio tre ettogrammi circa

Cipolle grosse, sette.

Pomodori, dodici; ovvero da dodici a quattordici cucchiaiate di conserva.

Prendete le cipolle e, dopo averle ben bene tritate, mettetele a soffriggere in una cazzeruola, con olio, zenzero e scorza di limone. Quando le cipolle saranno molto cotte buttateci dentro lo

stoccafisso, che avrete ripulito e tagliato a pezzetti minuti, la schiena a fettoline e le pancette a quadretti. Conditelo con sale e pepe, rimestatelo ben bene per fargli prendere sapore e poco dopo versateci i pomodori ai quali avrete tolti la buccia e i semi. Fate bollire adagio per circa quattro ore fino a che non avrà ritirato tutto il sugo, avendo cura di bagnarlo di tanto in tanto con un po' di acqua calda, eppoi servitelo.

E' cibo molto gustoso per gli amatori di cibi acri, ma sommamente indigesto. Questa dose è sufficiente per otto persone.

Cieche.

Le cieche non sono che anguille molto giovani, e cucinate secondo la nostra istruzione si chiamano comunemente *cieche alla pisana*, quantunque siano in grande uso lungo tutto il litorale tirreno.

Ecco la dose:

Cieche, grammi 300.

Uova, due.

Parmigiano, due cucchiaiate.

Pangrattato, una cucchiaiata.

Mezzo limone e un po' d'acqua.

Lavate le cieche nell'acqua chiara parecchie volte, cioè fino a che non facciano più la schiuma, eppoi scolatele dentro uno staccio.

Mettete a soffriggere olio, due spicchi d'aglio interi, un po' schiacciati, e qualche foglia di salvia. Quando l'aglio avrà preso colore, gettate nel tegame le cieche e, se sono ancora vive, copritele con un coperchio, perchè se no saltano via. Conditele con sale e pepe, rimestatele spesso per farle insaporire, e, se prosciugassero troppo in fretta, bagnatele con un po' d'acqua. Ricordatevi di farle cuocere non meno di venti minuti. Appena cotte, legatele con uova frullate a parte, e mescolate col parmigiano, pangrattato e limone. Servendole nel tegame dove le avete cotte, mettetele infine fra due fuochi perchè facciano la crosticina alla superficie.

Questa dose è per quattro persone.

Arselle.

Tritate una cipolla e mettetela a soffriggere con olio e una presa di pepe. Quando la cipolla sarà colorita, unitevi un pizzico di prezzemolo, tritato all'ingrosso, e dopo poco gettatevi den-

tro le arselle (che avrete prima lavate nell'acqua fresca) con sugo di pomodoro e conserva. Scuotetele spesso e quando si saranno aperte, versatevi sopra fette di pane arrostito che avrete preparate prima sopra un vassoio.

Triglie alla livornese.

Tritate insieme aglio, prezzemolo e un pezzo di sedano; mettetelo a soffriggere con un po' d'olio e quando l'aglio avrà preso colore, gettatevi i pomodori a pezzi e condite con sale e pepe. Quando i pomodori saranno cotti, passatene il sugo.

Versate poi in un tegame un po' d'olio, distendeteci dentro le triglie, conditele con sale e pepe, e quando l'olio comincerà a bollire copritele col detto sugo e cuocetele, e dopo cotte spargetevi sopra un po' di prezzemolo.

Se volete servirle in un vassoio, tiratele su a una a una per non romperle.

Panzanella

ovvero Capponata marinaresca.

E' un piatto molto rozzo, ma molto appetitoso e che si prepara molto semplicemente.

Prendete una certa quantità di galletta e mettetela ad ammollare nell'acqua fredda. Quando si sarà ammorbidita scolatela ben bene dall'acqua e ponetela in una insalatiera dove avrete già messe delle acciughe tagliuzzate, molta cipolla tritata (se la cipolla non vi piace o vi riesce troppo indigesta, sostituitela con dell'aglio) pomodori crudi e basilico; e condite il tutto con olio, aceto, sale e pepe. Vi si possono aggiungere, volendo, dei peperoni verdi.

Si mescoli bene e si serva.

ALTRI PIATTI
NON MARINARESCHI

Fagiuoli.

I fagiuoli si mangiano in tutti i paesi del mondo, ma in nessun paese si mangiano così buoni, così saporiti, così teneri, così perfettamente cucinati e conditi come in Toscana, e specialmente come a Firenze. I fiorentini sono anzi messi in canzonella dal resto dei toscani che hanno formato su di loro una specie di adagio popolare: *fiorentin mangia fagioli, lecca piatti e tovaglioli.*

A Firenze, in via dei Tavolini, esiste un'antica e ormai famosa gargotta che, colla specialità dei suoi fagiuoli, ha arricchito il suo proprietario, il signor Francesco Paoli. E' una umilissima gargotta, dove si mangia, senza tovaglia, sui tavolini di marmo, ma se vi accade di andarvi a far colazione vi trovate in compagnia

di senatori, di deputati, di ricchi negozianti, di gente di alto riguardo, che vanno spesso a mangiare i fagioli dal Paoli, il quale, inorgoglito di così cospicuo concorso dei più noti e distinti cittadini soleva dire: « eppure, uno di questi giorni voglio veder ferme davanti alla mia bottega le carrozze colle livree rosse; il re, deve venire anche lui a mangiare i fagioli ».

Siccome la difficoltà e l'abilità maggiore nel preparare i fagioli consiste nella cottura, i fiorentini sogliono dire che il Paoli possiede un segreto e che cuoce i suoi fagioli in un fiasco.

Il fatto sta che il famoso segreto è semplice come l'ovo di Colombo. Vi sono delle massaie fiorentine — maestre nel modo di cucinare questo legume — che impiegano un intero pomeriggio in questa delicata e importante faccenda perchè i fagioli, una volta messi al fuoco, non si devono più abbandonare, e sorvegliarli continuamente.

Prendete dunque la quantità di fagioli bianchi che vi occorrono e metteteli al fuoco in una pentola d'acqua fredda. Appena la pentola alza il bollore, moderate il fuoco perchè il gran segreto sta nel farli bollire adagio adagio in modo che

l'acqua si muova impercettibilmente. Questa bollitura così lenta deve durare non meno di cinque ore, e, man mano che i fagiuoli si asciugano, bagnateli continuamente con acqua bollente che terrete preparata. Levati dal fuoco, conditeli con sale e olio finissimo di Lucca, e spremeteci sopra qualche goccia di limone di giardino.

Mescolandovi un po' di ventresca di tonno (in Toscana, sorra) ovvero un po' di caviale sono deliziosi.

Baccalà all'uso di Firenze.

Tagliate il baccalà a pezzi larghi come una mano e avvolgeteli nella farina. Poi mettete al fuoco un tegame con olio in abbondanza e due o tre spicchi d'aglio interi. Appena l'aglio comincia a rosolare buttateci il baccalà e fatelo colorire dalle due parti, rimovendolo spesso perchè non abbia da attaccarsi. Poco o punto sale e una buona presa di pepe. In ultimo versateci sopra alcune cucchiaiate di sugo di pomodoro

o di conserva diluita nell'acqua. (Avvertite che molti confondono la salsa di pomodoro col sugo di pomodoro. Qui si tratta di sugo, il quale dev'essere semplice e di soli pomodori cotti e passati). Dopo fate bollire il baccalà un altro poco e quindi portatelo in tavola.

Ranocchi.

Se i ranocchi sono appena uccisi, metteteli solo per un minuto nell'acqua calda, eppoi nell'acqua fredda dove li terrete un poco di più. Toglieteli quindi dall'acqua, asciugateli bene con un canovaccio e avvolgeteli nella farina. Ponete al fuoco una teglia con olio fine e quando questo comincia a friggere buttateci i ranocchi; conditeli poi con sale e pepe, rimovendoli spesso perchè sono facili ad attaccarsi. Quando vedrete che sono ben rosolati dalle due parti, versate sui medesimi delle uova sbattute, condite anch'esse con sale, pepe e limone; senza toccarle, lasciatele assodare come una frittata, e portate in tavola. Badate di toglier sempre ai ranocchi la vescichetta del fiele.

Stufatino.

E' un piatto molto in uso e lo si mangia squisito, specialmente nelle trattorie di secondo ordine e dai pizzicagnoli, che a Firenze hanno l'uso di vendere anche il pane e il vino e di tenere, nei loro retrobottega, una specie di gargotta, con cucina casalinga.

Tritate due spicchi d'aglio e un poco di rosmarino e metteteli a soffriggere in cazzeruola con olio fine; mettetevi poi un chilo di *muscolo*, tagliato a pezzetti (volgarmente è chiamato *muscolo* a Firenze quella carne di vitello, che per essere all'estremità della coscia o della spalla verso le gambe, contiene tendini morbidi e gelatinosi che sono molto adatti a questo piatto). Salate e lasciate rosolare un poco. Dopo ciò bagnate con mezzo bicchiere di vino e finalmente aggiungete sugo di pomodoro.

Lesso rifatto.

Levate il lesso dal brodo prima che sia finito di cuocere e mettetelo in cazzeruola con un battuto di carne secca, sedano, cipolla, carota, prezzemolo e un pezzetto di burro, condendolo

con sale, pepe e spezie. Quando il battuto sarà strutto, tirate a cottura la carne con sugo di pomodoro o conserva sciolta nel brodo. Passate l'intinto, digrassatelo e rimettetelo al fuoco col pezzo della carne e con un pugnetto di funghi rammolliti.

Bistecca all'uso di Firenze.

La vera bistecca, gustosa e tenera, non si mangia che a Firenze, non solo perchè la sanno cucinare alla perfezione, ma anche perchè a Firenze si macellano generalmente bestie giovani, mentre nella maggior parte delle provincie italiane si macellano bestie vecchie e da lavoro.

Prendete dunque una bistecca, la quale non è altro che una braciola col suo osso, grossa un dito o poco più, tagliata nella lombata di una bestia che non superi i due anni di età, mettetela in gratella a fuoco ardente di carbone, così naturale come viene dalla macelleria o tutt'al più dopo averla lavata e asciugata; rivoltatela più volte, conditela con sale e pepe quando è

cotta e mandatela in tavola con un pezzetto di burro sopra, non più grande di una nocciuola. Ricordatevi di non salarla e tanto meno di condirla con olio, come fanno molti, prima di cuocerla.

Arista.

A Firenze chiamano col nome di *arista* la lombata del maiale cotta arrosto, poichè questa parola greca che significa *buonissima* fu detta la prima volta da alcuni vescovi greci che vennero a Firenze, per un Concilio, nel 1430, e ai quali fu imbandito uno squisito arrosto di maiale. Essi non finivano di decantarlo e di chiederne dell'altro, dicendo sempre *arista, arista.* Questa parola, si vede, fece tanta impressione nei fiorentini che è poi rimasta nella lingua toscana, e crediamo perfino che sia registrata sul vocabolario della Crusca.

E' una vivanda che fa molto comodo nelle famiglie, perchè siccome si mangia generalmente fredda, può conservarsi nella credenza per parecchi giorni, ed è sempre buona.

Prendete del maiale quel pezzo di lombata che conserva le costole e che può pesare tre o quattro chilogrammi. Steccatela con aglio, ciocche di rosmarino e un po' di garofano, ma poco perchè c'è il caso che torni a gola, eppoi conditela con pepe e sale. L'unto che ne esce può servirvi per rosolare delle patate o per condire qualche piatto di erbaggi.

Broccoli di rape.

I broccoli di rapa sono molto usati in Toscana e non già negli altri paesi dove sono quasi sconosciuti.

Levate loro le foglie più dure e lessateli eppoi, dopo che li avrete scolati ben bene, tagliateli grossamente. Fate poi soffriggere due o tre spicchi d'aglio in padella con olio abbondante, gettateci i broccoli e lasciateli friggere, rimestandoli spesso.

E' un piatto che si serve come ottimo contorno al lesso.

Frittelle all'uso di Firenze.

Stemperate nell'acqua 400 grammi di farina bianca in guisa da formare una densa poltiglia; aggiungetevi sale e tre tuorli d'uovo, scorza di limone grattata ed un poco di zibibbo lavato. Rimestate bene il composto, e fatene le vostre fritelle, mettendole a cucchiaiate nella padella mentre frigge l'olio, e lasciandole cuocere, finchè avranno ottenuto un bel colore dorato.

Stacciata all'uso di Firenze.

Quasi tutti i fornai fiorentini vendono la così detta *stiacciata unta*, ma le due botteghe che hanno acquistato nella fabbricazione di questo dolce sono il forno detto del « Bazza » in Borgo San Lorenzo e il forno del Melini, in Lungarno Acciaiuoli.

Prendete un chilo di pasta lievitata che sia di farina della qualità più bianca da far pane, mettetela in un catino e colatevi sopra due et-

togrammi molto abbondanti di strutto vergine, aggiungete un ettogramma di zucchero, un pizzico di sale e cinque rossi d'uovo, e quindi impastate bene insieme ogni cosa con forza finchè abbiate ottenuto una pasta omogenea e l'unto siasi del tutto con essa incorporato. Allora distendete questa pasta in una teglia all'altezza di un pollice e fate cuocere al forno, lasciando prendere alla schiacciata un bel colore alla superficie.

Schiacciata all'uso di Livorno.

Uova, venti tuorli e otto chiare.
Farina finissima, due chilogrammi e mezzo.
Zucchero, grammi 900.
Burro, grammi 100.
Lievito, grammi 50.
Anaci, grammi 30.
Acqua di rose, mezzo bicchiere.
Vin santo, un quinto.

Mettete nella madia una certa quantità di farina; ponetevi nel mezzo 50 grammi di lievito stemperato in un po' d'acqua tiepida; impastate

con questo una parte della farina, colla rimanente coprite la pasta formata e lasciate in riposo per circa tre ore, indi unitevi tre uova e 100 grammi di zucchero a velo, impastando con un altro poco di farina in modo da ottenere una pasta alquanto tenera, copritela colla farina che rimane e lasciate così lievitare per altre tre ore; aggiungete allora 16 tuorli d'uovo con 8 chiare e 400 grammi di zucchero e impastate, unendo sempre nuova farina; lasciate riposare per qualche tempo eppoi manipolate ancora ben bene la pasta incorporandovi il burro, gli anaci, l'acqua di rose, altri 400 grammi di zucchero e tanta farina quanta ne abbisogna per ridurre la pasta alla consistenza di quella che si adopera per il pane.

Fatta in tal guisa la vostra pasta, formatene dei pani tondi, della grossezza che volete, lasciateli lievitare ancora tre ore in un luogo caldo, tenendoli coperti con un panno, poi bagnateli al di sopra con uovo sbattuto, servendovi di un pennello morbido e fateli cuocere al forno, fino a far prender loro un bel colore un poco carico.

A Livorno questa schiacciata si fa durante le feste di Pasqua.

Mostarda d'uva.

Ammostate, come fareste per il vino, 5 chilogrammi d'uva bianca dolce, e dopo un paio di giorni, spremetene il mosto.

Sbucciate poi due chilogrammi e mezzo di mele renette e cinque o sei grosse pere e tagliatele tutte a fettoline. Mettetele quindi al fuoco in una cazzeruola grande insieme a tre quinti di vino santo. Quando il vin santo sarà stato tutto assorbito dalle mele e pere, buttateci dentro il mosto. Durante la cottura rimestatelo più volte e quando il composto sarà assodato, levatelo dal fuoco e fatelo freddare, eppoi aggiungetevi un ettogramma di senapa bianca in polvere e tre ettogrammi di cedro candito tagliato a dadolini.

Mettetela in vasetti di vetro e mangiatela insieme col lesso.

Cupate all' uso di Siena.

Prendete delle noci secche di buona qualità e pestatele tanto da ridurle in piccolissimi frammenti. Struggete del miele al fuoco in un tegame nuovo in quantità sufficiente da incorporare la

quantità di noci frantumate. Quando è al bollore gettatevi dentro le noci unendovi l'odore della scorza di arancio grattata e pochissimi grani di anaci. Rimestate il tutto finchè non prende il color d'oro simile ad un croccante.

Frattanto preparate sopra un tavolo di marmo delle ostie rotonde, di circa 8 centimetri di diametro, sulle quali verserete una cucchiaiata del detto composto, ricoprendolo immediatamente prima che si raffreddi con un'altra ostia, e schiacciandola in modo che il composto si spanda uniformemente fra le due ostie.

Fatele quindi freddare e mangiatele.

Pettirossi colle visciole

e con olive secche.

(Piatto maremmano).

Fate soffriggere nell'olio i pettirossi od altri uccelletti di becco sottile, fino a far prender loro un bel colore dorato. Preparate a parte uno spicchio d'aglio, due acciughe e pestatele bene, ponendole poi in mezzo bicchiere di aceto. Uni-

te questa salsa agli uccelletti, mettendovi tre cucchiaiate di salsa di pomodoro.

Conditele poi con sale e pepe in proporzione e con un bel pugno di visciole maremmane (sono una specie di marene o marasche assai più dolci) disseccate al sole, ovvero di olive secche, e terminata la cottura, si servono caldissime anche sopra crostini di pane.

Scaveccio

ovvero

Anguilla marinata all'uso di Maremma.

Tagliate a pezzi l'anguilla, che avrete già pulita con cenere e acqua calda eppoi lavata nell'acqua fredda e quindi scolata. Mettetela poi in un tovagliuolo per asciugarla bene.

Preparate intanto una padella con molto olio e quando l'olio è bollente fate friggere a mano a mano l'anguilla fino a che prenda un bel color nocciuola. Sgocciolatela quindi con una mestola da fritto e mettetela ad asciugare dentro un vassoio contenente carta asciugante, e cospargetela di sale.

Tenete pronta un'altra padella contenente dell'aceto bollente, due o tre pezzi di peperone rosso (zenzero) e qualche ramoscello di ramerino e fate bollire per pochi momenti.

Disponete poi a strati in una pentola i pezzi d'anguilla e versateci sopra l'aceto cotto in modo che la ricuopra e la sopravanzi di un dito. Copritela quindi e servitela fredda.

Schiaccia maremmana
colla ricotta.

Fate la schiacciata, o schiaccia, come la precedente, ma invece del ripieno di cipolle e di acciughe mettetevi uno strato di ricotta maremmana, sbattuta bene a parte con cannella e zucchero in polvere.

Chiocciole all'uso di Maremma.

Si scelgono le chiocciole, che sono speciali alla regione maremmana e che si trovano generalmente attaccate alle viti. Tenetele poi a *purgare* per tre giorni in un catino vuoto, met-

tendovi ogni giorno un pugno di farina. Dopo il terzo giorno lavate abbondantemente a tre o quattro acque, cambiando catino finchè l'acqua non rimane netta. Fate quindi un soffritto di cipolla tritata con erba di menta ed uno spicchio d'aglio e mezzo peperone rosso (zènzero) con olio di oliva finissimo. Fatto il soffritto aggiungete conserva di pomodoro, e badate che questo soffritto sia abbondante.

Quando l'intingolo ha cominciato a freddare ed è appena tiepido, metteteci dentro le chiocciole ben lavate e scolate. A quel lieve calore, esse escono tutte fuori del loro guscio ; allora gradatamente aumentate il calore e fatele cuocere almeno per un'ora. A metà cottura aggiungete corteccia di pane grattato finissimo, e servitele calde.

Tartarughe coi piselli
all'uso di Maremma.

Fate tagliare dal macellaio la testa delle tartarughe, in modo che ne esca il sangue, eppoi fate loro segare il guscio. Gettate via le estremità squamose, quindi pulitele ed acconciatele

come fareste del pollo, gettando via l'intestino ed il fiele (della femmina raccogliete a parte le uova) eppoi fatele a pezzi.

Mettete poi in una cazzeruola olio finissimo di oliva con qualche spicchio d'aglio e prezzemolo tritato, fate soffrigere il tutto, insieme ai pezzi delle tartarughe, fino a far prendere un bel colore dorato, aggiungendovi sale e pepe e salsa di pomodoro fino a che sono cotte. Allora si tolgono dal loro sugo e in questo si fanno cuocere i piselli freschi, allungando man mano con qualche cucchiaiata di brodo. Cotti i piselli, vi si aggiungono i pezzi delle tartarughe e si servono ben calde.

Panforte all'uso di Siena.

Fate bollire due chilogrammi di miele sopraffino in una caldaia: ponetevi dentro 350 grammi di mandorle mondate ed altrettanto di nocciuole abbrustolite e sbucciate; mezza libra di candito trinciato, poco pepe e cannella in polvere; ed una libbra di cioccolata grattata.

Mescolate bene il tutto ed a poco per volta, metteteci tanto cruscherello di farina quanto basti per ridurlo alla densità di una pasta di pane. Levate la caldaia dal fuoco: formate con detta pasta panetti tondi alti due dita sopra alquanto cruscarello o sopra ostia. Poneteli poi al forno temperato, o date loro pochissima cottura, tanta che basti per prosciugarli un poco.

Volendo fare i panforti più fini e delicati, come li vendono in Toscana gli speziali, vi metterete pochissimo cruscherello o meglio punto, e vi sostituirete mandorle tritate, prosciugate al forno e zucchero. Siccome però non resterebbero densi a sufficienza, farete una scatola di carta dell'altezza del panforte che vorrete formare: vi porrete sopra alquante ostie bianche, e dentro vi verserete la pasta un poco raffreddata.

Questa specie di panforti non occorre porli in forno, ma potete spolverizzarli subito con zucchero sopraffine, ovvero ricoprire con altre ostie bianche.

ROMA

Gnocchi.

Mettete al fuoco una cazzeruola con 200 grammi di farina e tre uova e versateci dentro a poco a poco tre quinti di latte, aggiungeteci 25 grammi di buon cacio gruiera e mescolate continuamente. Quando sentite che l'impasto sarà un poco assodato, salatelo e metteteci 25 grammi di burro. Ritirate dal fuoco e lasciate che il composto diacci, eppoi prendetene delle cucchiaiate, mettetele sopra un vassoio che regga al fuoco e conditeli via via con altri 25 grammi di burro e con 25 grammi di parmigiano grattato, ma non alla superfice, perchè il parmigiano col fuoco sopra prende un poco l'amarognolo. Metteteli poi nel forno da campagna ovvero fra due fuochi, sotto e sopra, e serviteli caldi.

La dose è sufficiente per sei persone.

Broccoli.

Prima di tutto dovete pulire questi broccoli — che hanno il fiore nero o paonazzo e le foglie verdi — e toglier loro quelle foglie che sono più dure. Metteteli a lessare, avvertendo che, appena li leverete dall'acqua a bollore, dovrete gettarli nell'acqua fredda. Poi strizzateli bene dall'acqua e friggeteli collo strutto, dopo averli conditi con sale e pepe.

Quando vedrete che hanno tirato tutto l'"unto, buttateci dentro un mezzo bicchiere di vin bianco dolce, rimestateli nella padella finchè il vino non sia tutto assorbito, e serviteli.

Saltinbocca.

Prendete mezzo chilogramma di magro di vitella di latte, fatene una ventina di bracioline della grossezza di mezzo dito, e quindi bagnatele, spianatele e conditele con sale e pepe. Sopra ognuna di esse, mettete mezza foglia di

salvia e sulla salvia una fettina di prosciutto grasso e magro. Perchè queste tre cose stiano insieme infilzatele con uno stecchino e si friggono nel burro in uno di quei padellotti, detti *santè*. Procurate di non tenerli troppo sul fuoco, specialmente dalla parte del prosciutto, perchè questo non indurisca.

E' un piatto sanissimo e di una grande semplicità.

Fritto alla romana.

Fate un battuto di cipolla e burro, mettetelo al fuoco e quando sarà colorito fateci rosolare un pezzo di magro di vitella di latte, che condirete con sale e pepe eppoi bagnerete con Marsala.

Levatela quindi dal fuoco e pestatela nel mortaio e aggiungetevi l'intinto rimasto nella cazzeruola, un gocciolino di brodo e un rosso d'uovo. Badate che l'insieme del composto rimanga piuttosto sodo.

Prendete poi delle ostie, piuttosto grossette e tagliatele a quadrelli. Frullate insieme un uovo

e la chiara rimasta; prendete colle dita un ostia, intingetela nell'uovo e posatela sul pangrattato. Posate sull'ostia, dalla parte opposta al pangrattato, tanto composto quanto una nocciola, poi intingete nell' uovo un' altra ostia, fatela toccare il pangrattato, dalla parte che deve rimanere nell' esterno, e con essa, rinserrate il composto, appiccicandola all'altra ostia sottostante, panatela ancora occorrendo e mettete da parte, quella specie di agnellotto già formato, ripetendo e continuando l'operazione finchè avrete roba.

Friggete poi nell'olio di oliva, o anche nel lardo.

Crostata colle visciole.

Fate una pasta frolla, con grammi 270 di farina, grammi 115 di zucchero, 90 di burro, 45 di lardo, quattro rossi d'uovo e l'odore della scorza d'arancio. Se volete che la pasta frolla vi riesca più facilmente servitevi di zucchero pestato finissimo, passato allo staccio, e mescolatelo alla farina ; e il burro, se è sodo, rendetelo pastoso lavorandolo prima, con una mano ba-

gnata, sul tagliere. Badate che il lardo non sappia di rancido. Fate un pastone di ogni cosa, maneggiandola il meno possibile ; perciò per mescolarla, è meglio in principio di non servirsi delle mani, ma di una lama da coltello. Potendo, è meglio prepararla un giorno prima, perchè a star lì 24 ore non soffre, anzi diventa migliore.

Tirate quindi una sfoglia della grossezza di due scudi e copritene il fondo di una tortiera. Metteteci nel mezzo, all'altezza di un dito, una marmellata di visciole, che è la più buona fra le conserva di frutta, lasciandovi un contorno della larghezza di due dita, bagnate questo contorno con uovo sbattuto e ricopritela con striscie di detta pasta, larghe un mezzo dito, per lungo e per traverso, coprendo il ripieno con una rete di dette striscie ; l'estremità di ognuna di queste striscie fatela riposare sopra il contorno saldando insieme con uovo sbattuto, e chiudendole all'intorno con un orlo di pasta frolla a forma di maccherone. Dorate la superficie e fate cuocere al forno. Quando la torta è quasi cotta, spolverizzatela con zucchero, che in tal maniera diverrà quasi diacciata. Quando sarà finita di cuocere, spolverizzatela di nuovo, con zucchero a velo.

Crostini di provature.

Tagliate a fette le provature, (le provature sono formaggini freschi, speciali di Roma e di alcune provincie meridionali) ed alternatele con altrettante fettine di pane, infilando il tutto in spiedini appositi. Mettete poi questi spiedini sulla graticola ed arrostiteli, ungendoli con burro liquefatto, se si asciugassero troppo. Quando saranno cotti, serviteli versandovi sopra o del burro liquefatto ovvero una salsa di acciughe.

Carciofi alla giudïa.

Si sogliono mangiare a Roma in molte famiglie ma la tradizione di questi carciofi vuole che si vada a gustarli in una vecchia trattoria, situata in una delle quattro o cinque case antichissime, rispettate appunto per la loro antichità, che sono rimaste presso il Tevere, dopo le demolizioni del vecchio ghetto. Questa trattoria è tenuta da ebrei, certi Piperno, e il locale non è

davvero elegante e nemmeno pulito. Eppure talvolta, la società più elegante e più distinta della Capitale si dà convegno in quelle salette più che modeste, unicamente per mangiare questi carciofi famosissimi che sono davvero squisiti e che si fanno nel modo seguente:

Pulite bene il carciofo della punta dura ed aprendolo un poco riempitelo di sale, pepe, pepolino e olio. Mettetelo allora in una teglia, copritelo d'acqua fino a metà e con fuoco piuttosto ardente fatelo quasi prosciugare. Aggiungete allora a quel poco di sugo un dito d'olio, rivoltate i carciofi all'ingiù, e quando saranno rosolati serviteli.

Porchetta.

Prendete un maialetto da latte, del peso di una diecina di chilogrammi, uccidetelo, dissanguatelo, toglietegli tutto il pelo gettandovi sopra molta acqua bollente, toglietegli le interiora, cioè le budella, cuore, fegato, polmoni; pulitelo internamente ben bene e nel vuoto dello stomaco e del petto mettetevi dei rami di rosma-

rino; conficcate dell'altro rosmarino in varie parti del corpo per profumare la carne; condite poi tutto il maialetto di sale e pepe a profusione, internamente e esternamente; mettete un ramo di alloro nella bocca; infilate il maialetto in un bastone grosso e appuntito, posatelo in una grande lastra di ferro o di rame stagnato e mettetelo a cuocere in un forno ben caldo; toglietelo dopo due ore di cottura, badando bene di aprire ogni tanto lo sportello del forno per vigilare la cottura. Quando la pelle del maialetto diventa rossa e secca, o meglio croccante, è segno che la cottura è arrivata al punto. Tagliatela quindi a fette e servitela.

Questa è la così detta *porchetta*, di cui a Roma si fa grande uso e che è un piatto gustosissimo.

Supplì.

Per fare 12 *supplì*, prendete mezzo chilogramma di riso e ponetelo a cuocere in un litro d'acqua fin che sia divenuto denso. Tanto meglio se, invece dell'acqua adopererete del brodo di carne. Condite il riso con pezzetti di fegato

di pollo, o con altri di manzo cotto in umido o ragù, si aggiungono 50 grammi di parmigiano grattato, tre rossi d'uova, sale e cannella e un poco di scorza di limone grattugiata. Fatto l'impasto si divide in dodici parti a ciascuna delle quali si dà la forma di un uovo allungato o di grosse crocchette. Fatti così i supplè si involgono nel pan grattato e quindi si mettono a friggere in una padella con dello strutto o dell'olio.

E' un piatto molto usato dai romani e si può mangiarlo caldo e anche freddo.

NAPOLI

Maccheroni.

Cominciamo subito col piatto classico di Napoli, talmente diffuso che ormai ha stabilita la sua fama nel mondo ed ha caratterizzato gli italiani così da farli conoscere da per tutto coll'appellativo poco simpatico di *mangia maccheroni*.

I maccheroni alla napolitana sono stati poi imitati, trasformati, anche migliorati, nei vari paesi, secondo il gusto dei varii popoli e il clima e i prodotti delle diverse regioni. C'è chi assicura di mangiare i maccheroni più buoni a Bologna, a Milano, a Firenze che a Napoli. C'è stato perfino chi ci affermava di averli mangiati a Parigi, manipolati da cuochi francesi, e così buoni, come a Napoli non se li erano mai sognati. Il fatto è che, dopo l'invenzione delle ferrovie, i maccheroni sono montati alla stazione di Napoli nel loro bravo carrozzone di prima,

e magari di terza classe, si sono imbarcati tranquillamente su uno dei tanti piroscafi del loro bel golfo, ed hanno percorso trionfalmente, per lungo e per largo le cinque parti del mondo, portando in giro la loro celebrità, come artisti di cartello.

Noi daremo qui l'antica ricettina dei maccheroni alla napolitana come li creò Pulcinella. Se molti, nel leggerla, troveranno che è troppo semplice e troppo nota, risponderemo che tutte le cose veramente buone, sono semplici e sono note.

Spezzate i pomidori colle mani e metteteli a bollire con un poco di cipolla tritata finissima finchè siansi come appassiti. Passateli allora per lo staccio e metteteli in un tegamino dove avrete messo, per ogni chilogramma di pomidori un paio di ettogrammi scarsi di olio ben bollente e fateli cuocere finchè la salsa siasi ben ristretta. Cuocete poi i maccheroni (badate che siano veramente di Napoli o di Gragnano) nell'acqua salata, scolateli ben bene e accomodateli a strati in un piatto adattato e ad ogni strato, spargetevi sopra del buon parmigiano grattato e versatevi la salsa che abbiamo descritto. Mescolateli ben bene e serviteli caldi.

Riso colle vòngole.

Mettete le vongole (potete anche servirvi delle telline) copritele d'acqua e lasciatele sul fuoco finchè si siano aperte. Allora levatele ad una ad una dal guscio e conservate gelosamente non solo quest'acqua, ma rimettete i gusci a dare un bollore in un'altra acqua, sì che fra l'una e l'altra sia la quantità giusta per cuocere il risotto.

Fate quindi un soffritto nell'olio con cipolla ed altri odori e quando siano ben rosolati, levateli e in quell'olio mettete del pomodoro e tirate un bel sugo. Allora metteteci il riso, fatelo prima insaporire molto bene e cuocetelo aggiungendovi a poco a poco l'acqua delle vongole o telline che siano.

Quando sarà quasi cotto, aggiungetevi un poco di formaggio ed alla fine le vongole stesse e servite. Avvertite che non vi si mette punto sale.

Per mezzo chilogramma di riso, occorrono grammi 700 di vongole. Se vi servite invece delle telline ve ne occorrerà un chilogramma.

Zuppa di piselli.

Fate soffriggere un ettogramma di prosciutto grasso e molto ben battuto insieme a quattro grosse cipolle — che però non debbono rosolarvisi — e mettetevi poi grammi 700 di piselli non bene scolati dall'acqua entro cui li avrete messi in fresco un momento prima, e un poco di prezzemolo. Dopo cinque minuti che saranno stati messi e coperti, perchè non si debbano punto appassire, aggiungetevi quant'acqua può bastare a coprire una zuppa di pane fritto, bastante per sei persone. Cotti i piselli, versateli insieme al condimento sul pane fritto e servite la zuppa.

Pizza all'uso di Napoli.

E' una pietanza caratteristica napoletana, pressappoco come i maccheroni. A Napoli quasi tutte le trattorie di secondo ordine, e molti caffè s'intitolano *Pizzeria*, appunto perchè vi si vendono le pizze.

Prendete tanta pasta lievitata da far pane, quanta ve ne abbisogna; impastatela con un poco d'olio e sale in proporzione, maneggiandola in tutti i versi per circa mezz'ora; stendetela poscia in una teglia, il fondo della quale sia stato prima unto con olio; distendetevi sopra tre o quattro acciughe, un poco di mozzarella o di altro formaggio giovane, alcuni pezzi di pomodoro, il tutto disposto a guisa di ornamenti e fatela cuocere al forno.

Pizzelle.

Sciogliete un mezzo chilogramma di farina, dove avrete messo pepe e sale, nell'acqua sufficiente ad un impasto morbidissimo. Aggiungetevi due rossi d'uovo; lavorate questa pasta finchè faccia le bolle ed allora metteteci due chiare battute in fiocca. Friggete a cucchiaiate entro ciascuna delle quali avvolgerete, prima di metterle in padella, un pezzetto di prosciutto o di acciuga a piacere.

Mozzarelle in carrozza.

La mozzarella è un formaggio, fresco e dolce, speciale a Napoli, a Roma e alle provincie meridionali.

Tagliate le mozzarelle a quadretti di un centimetro di spessore e di tre centimetri di lato ed altrettanto fate con delle pagnotte a cui avrete levato la crosta. Infilate detti quadretti di mozzarella e di pane alternativamente in stecchini di legno, avendo cura che il primo e l'ultimo infilato sia di pane. Bagnate alla svelta con brodo queste infilate perchè il pane non si sbricioli, quindi dorate, panate e friggete a fuoco moderato.

Crocchette di patate.

Patate grammi 700, due uova, due cucchiai di parmigiano, trenta grammi di burro, sale e pepe. Impastate tutto insieme, e fatene tante crocchette.

Avvolgete poi ognuna di queste crocchette intorno a un pezzetto di mozzarella, panatele soltanto e friggetele.

Spiedini.

Tritate bene insieme un mezzo chilogramma di carne con un mezzo ettogramma di prosciutto grasso e magro, unitevi una midolla di pane grossa come metà della carne pestata, un po' di pepe e di sale e formatene delle polpettine bislunghe, della forma di salsiccie che infilerete in piccoli spiedi appositi per cuocere detta carne sulla graticola. Alternate dette polpettine con crostini della stessa dimensione, e se volete che riescano buone, nel mentre che cuociono, ungetele continuamente con olio, mediante una penna.

Melangiane a uso funghi.

Sbucciate le melangiane, tagliatele a metà onde farne delle fettine non tanto grosse e mettetele a fuoco lento con aglio, olio, nepitella, prezzemolo, sale e pepe, e fatele cuocere per un'ora e mezzo o due ore e servitele.

Avvertite che se le melangiane fossero grosse e quindi troppo piene, bisognerà vuotarle un poco e metterle per un quarto d'ora sotto sale, perchè perdano l'amaro.

Melangiane fra due fuochi.

Prendete delle melangiane non tanto grosse, sbucciatele, tagliatele a fette della grossezza di poco più di una moneta da due soldi, mettetele poi sotto una pressa perchè sgrondino bene. Dopo un paio d'ore, salatele, infarinatele, indoratele e friggetele. Fatto ciò, mettete in una teglia un paio di cucchiai di salsa di pomodoro, fatta come quella per condire i maccheroni (*Vedi più sopra*) e sopra questa uno strato di melangiane. Sopra queste mettete parmigiano e quindi altra salsa, altre melangiane ed altro parmigiano e così di seguito finchè avrete melangiane. Cuocete allora con fuoco sotto e sopra per non più di mezz'ora, e servite.

Capitone.

A Napoli e in tutte le provincie meridionali chiamano col nome di « capitone » l'anguilla quando è molto grossa. Si usa mangiarla arrostita per la vigilia di Natale e la si cuoce nel modo seguente.

Prendete un'anguilla, grossa e corta, ben polputa e bianca nella pancia, del peso di circa due chilogrammi. Lavatela molto bene in più acque, attaccatela a un uncino e tagliate soltanto la pelle in tondo, al di sotto della testa. Staccate con un coltellino detta pelle dalla carne per circa un dito dall'alto in basso, poi prendendola con un canovaccio e tirandola con forza levatela tutta intera. Così scorticata, lavatela con acqua tiepida e asciugatela un poco. Grattate poi del pane che passerete allo staccio; aggiungetevi cannella regina in buona quantità con poche prese di zucchero e sale fine, mescolate, impanate l'anguilla tagliata a pezzi lunghi poco più di un dito. Lasciatela qualche tempo nel pane, quindi infilatela nello spiedo, mettendo i pezzi in modo che l'uno faccia croce con l'altro. Fatela cuocere a fuoco moderato e di mano in mano che caccia fuori il grasso, spolverizzatela col pane avanzato. Avvertite che, per cuocerla bene, occorrono due buone ore. Quando la crosta che si sarà fatta col pane avrà preso un bel color d'oro, sarà segno che è cotta; un altro segno di cottura sarà quello che i pezzi non restano più in croce e non girano, o girano male, sul-

lo spiedo. Questo arrosto non si unge mai, nè col proprio grasso, nè con altri, e si serve con pezzi di limone da spremervi sopra o meglio con mostarda.

L'anguilla fatta così, riesce un piatto ghiottissimo, ma però bisogna mangiarne con moderazione.

PIATTI DOLCI E MEZZO DOLCI

Zèppole.

Mettete a bollire in una cazzeruola due bicchieri d'acqua, mezzo bicchiere di Marsala o di vino bianco generoso, sale e pepe. Quando bolle forte, buttatevi quattro bicchieri di farina e rimestate continuamente finchè la pasta non si stacchi dal fondo della cazzeruola. Allora, ungete con olio il tagliere (spianatoia) mettetevi sopra la pasta con due uova e lavoratela molto e con forza. Fatene poi delle ciambelline e friggetele con olio d'oliva.

Altre Zèppole.

Mettete a bollire in una cazzeruola quattro ramaioli grandi d'acqua e mezzo bicchiere di vino bianco; quando bollirà forte, salatela e buttatevi dentro 700 grammi di farina e dimenate sempre col mestolo, finchè sia cotta ovvero finchè il composto si stacchi da sè dalla cazzeruola. Allora versate questo composto sopra la spianatoia che avrete prima unta con olio e, così bollente, lavoratela finchè si raffreddi. Fatene quindi dei rotolini o ciambelline e friggeteli.

Avvertite di friggerli con olio molto bollente, avendo cura di forarli in qua e in là, quando avranno sentito il primo calore, che andrà un poco attenuandosi ritirando ogni tanto la padella dal fuoco e riaccostandovela, onde si cuociano bene, anche di dentro.

Panzerotti.

Tagliate a piccoli pezzetti una o due mozzarelle (formaggio speciale al mezzogiorno d'Italia) secondo il numero di panzerotti che vorrete fare, salate un poco questi pezzetti e legateli immergendoli in due uova battute.

Impastate poi un chilogramma di farina con 60 grammi di zucchero e il resto delle uova che avranno servito a legare le mozzarelle, un ramaiolo d'acqua calda, sale e pepe.

Tirate una sfoglia sottile, senza infarinarla mai. Tagliate poi con uno stampo o un bicchiere capovolto tanti dischi di pasta, in ciascuno dei quali metterete due o tre pezzetti di mozzarelle. Chiudete molto bene i dischi, piegandoli in due e saldandoli bene all'intorno colle dita, e friggeteli a fuoco non molto forte.

Pizza dolce.

Fate una pasta frolla con 250 grammi di farina, grammi 125 di burro, grammi 110 di zucchero, un uovo intero e un tuorlo.

Fate poi una crema con un mezzo bicchiere di latte, con grammi 50 di zucchero, con grammi 20 di farina e con un uovo, e quando sarà cotta ed ancora bollente, metteteci ancora un rosso d'ovo e datele l'odore della scorza del limone o della vainiglia. Unite quindi alla crema grammi 150 di ricotta e grammi 70 di mandorle dolci

con due mandorle amare, tutte sbucciate e pestate fine.

Mescolate poi il tutto e riempite con questo composto la pasta frolla disposta a guisa di torta, e cioè fra due sfoglie della medesima, ornata di sopra e dorata con un rosso d'uovo.

Cuocetela in forno, servitela fredda e aspergetela di zucchero a velo. E' un dolce squisito che vi farà molto onore.

Budino di ricotta.

Sbattete molto bene 350 grammi di ricotta passata allo staccio, con quattro rossi d'uovo. Unitevi le chiare montate in fiocca, quattro cucchiaiate di zucchero, un po' di cannella, un po' di cedro candito tagliato a pezzetti, la buccia di mezzo limone tritato colla mezza luna e due cucchiaiate d'acqua. Ripeto di continuare a sbattere per circa un quarto d'ora questo composto.

Ungete allora di burro uno stampo spolverizzandolo di pangrattato finissimo. Versateci dentro il composto e sopra copritelo col pangrattato e con qualche pezzetto di burro.

Riscaldate molto bene il forno di campagna e mettetevi lo stampo. Cercate poi di mantenere un calore vivo al disopra, ma poco sensibile al di sotto. La cottura non dovrà durare più di mezz'ora.

Mostaccioli.

Dosi per la pasta:
Farina bianca, grammi 700.
Zucchero, grammi 600.
Cioccolata grattata, grammi 250.
Pinoli, grammi 120.
Mandorle dolci, grammi 350.
Cedro candito, grammi 120.
Teste di garofani, grammi 20.
Macis, grammi 20.
Dosi per il ripieno:
Noci secche, grammi 350.
Cioccolata in pezzi, grammi 180.
Cedro candito, grammi 180.
Cannella, una presa.

Abbrustolite i pinoli che pesterete nel mortaio e ridurrete come una tenera pasta. Metteteli sul

tagliere (spianatoia) e uniteli alla farina, allo zucchero, alla cioccolata grattata, al macis e ai garofani. Questi due ultimi ingredienti li pesterete in polvere. Fate un impasto di ogni cosa con un bicchiere d'acqua e lavorate molto bene la pasta, avvertendo che deve riuscire soda se volete che, nel cuocere, conservi la sua forma. Farete poi a pezzi detta pasta e vi unirete le mandorle dolci, pelate e appena abbrustolite e il cedro candito, che avrete tenuto a molle nell'acqua tiepida per renderlo più morbido. Formate poi con questi pezzi di pasta dei pan tondi che metterete in un forno moderato, tenendoceli circa un'ora e mezzo. Fate allora una glassa di cioccolata (Mettete a bollire in una cazzeruola 350 grammi di zucchero, 180 grammi di cioccolata fina e un mezzo bicchier d'acqua. Dopo un po' prendete un po' di questo liquido e quando vedrete che congiungendo, eppoi staccando il pollice dall'indice, il liquido faccia un filo piuttosto tenace, allora ritirate dal fuoco e dimenate che la glassa è bella è fatta) e con essa, servendovi di un pennello, glassate i mostaccioli.

Se poi volete che i vostri mostaccioli siano ripieni, allora fate nel modo seguente:

Mondate e ripulite le noci secche. Mettete poi in cazzeruola la cioccolata in pezzetti con mezzo dito d'acqua e fate liquefare a fuoco moderatissimo. Aggiungetevi allora le noci che avrete ripulite, il cedro candito e la cannella regina. Mescolate perchè il tutto si unisca e fate i mostaccioli ripieni, coprendoli colla pasta tirata alla grossezza di poco più di uno scudo. Fate cuocere per mezz'ora ad un forno moderato, glassate poi colla cioccolata i mostaccioli, come abbiamo detti per quelli senza ripieno e fate sulla cioccolata, se vi aggrada, qualche ornamento di zucchero bianco.

E' questo un dolce rinomato a Napoli e molto gustoso, ma bisogna mangiarne con moderazione, essendo molto indigesto.

SICILIA

Maccheroni colle sarde.

Prendete mezzo chilogramma di sardelle fresche e levate loro la testa, la coda e la spina dividendole in due parti, infarinatele, friggetele, salatele un poco e mettetele da parte. Mettete anche da parte, dopo averli lessati, spremuti dall'acqua e tritati colla mezzaluna, 300 grammi di finocchi novelli.

Prendete poi mezzo chilogramma di maccheroni, di quelli lunghi, alla napoletana, e cuoceteli interi nell'acqua salata, poi scolateli bene.

Mettete frattanto sul fuoco un tegame con olio in abbondanza e in esso disfate sei acciughe, ben inteso dopo averle nettate e tolta la spina, versate in questa salsa i finochi, conditeli con poco sale e pepe e fateli bollire per dieci minuti con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua.

Ora che tutto è pronto, prendete un vassoio

che regga al fuoco o una teglia e condite i maccheroni a suolo a suolo colle sardelle e con l'acciugata di finocchi, in modo che facciano la colmata; metteteli poscia a rosolare fra due fuochi e serviteli caldi.

Maccheroni coi broccoli.

Fate bollire in acqua salata dei cavoli fiori, a metà cottura tagliateli a fettoline e friggeteli in olio d'oliva. Fate poi bollire, in acqua salata, i maccheroncini (sopra capellini o vermicelli) e a metà cottura, scolateli. Dopo aver versato sulla pasta l'olio dove furono fritti i cavoli fiori e del formaggio grattugiato, rivoltateli per bene. Bagnate l'interno di un tegame, proporzionato alla quantità della pasta, coll'olio rimasto, e dopo averne cosparso il fondo con del formaggio, mettete uno strato di pasta e uno strato di cavoli fritti e formaggio, e così via via finchè avrete roba. Mettetelo poi a fuoco lentissimo, sotto e sopra. Servite caldo.

Maccheroni al sugo.

Ecco il piatto usato in Sicilia quotidianamente nelle famiglie di ogni classe e che, dopo il 1860, è stato adottato dalle altre regioni italiane, mentre prima, fuorchè a Napoli ed a Roma, si riteneva pietanza di capriccio e da imbandirsi in occasioni speciali.

Cominceremo dal tipo classico.

Maccaruna cu milinciani e carni capuliate (melanzane e carne tritata). Fate anzitutto un battuto di cipolla, abbondante e mettetelo in cazzeruola, e bagnandolo con un filo d'acqua si schiaccia e si lavora col mestolo, a fuoco lento finchè non si disfaccia e divenga come una crema. La cipolla così trattata perde l'odore acuto e frizzante. Le massaie sicule la serbano in vasi di coccio smaltato per non doverla rifare ogni giorno. Vi si aggiunge un po' di strutto (nella cucina siciliana si adopera spesso invece dell'olio, e non si usa mai il burro).

Dopo averla condita con sale e pepe vi si mette la carne a stracottare, e la crema di ci-

polle si soffrigge nel tempo che la carne si arrosola; poi si bagna con vino bianco, preferibile al nero. Quando avrà perduto l'odore speciale che manda in sulle prime, vi si aggiunge un poco di conserva di pomidoro, scura e soda, che si sarà sciolta in un ramaiolo d'acqua calda. Si sorveglia la cottura, quindi bisogna versarvi tant'acqua che quasi ricopra la carne.

Rincoperchiata la cazzeruola (perchè tutto dev'esser fatto a cazzeruola scoperta) e levato il bollore, si lascia restringere e cuocere a fuoco lento.

La carne dev'essere di manzo: un buon taglio magro, da preferirsi il girello (in siciliano *lucertu*) e si può steccare volendo, con prosciutto e pepe, legandola poi con un pezzo di spago che sia sottile.

Preparate intanto il formaggio e la carne tritata.

In Sicilia si adopera il cacio cavallo (*cascavadda*) ed il pecorino (*'ncannistratu*) eccellente prodotto di grosse greggi, che si vende in forme da due a dieci chilogrammi. Ma nella media e nell'alta Italia è più pratico e consigliabile ricorrere al parmigiano ed al cacio romano in pari quantità.

Una piccola parte dello stracotto (*stufatu*) si trita e si tiene da parte.

Le melanzane o petronciane, cibo gradito fra i popoli orientali e, per conseguenza, fra i siciliani (nel settentrione e nel centro d'Italia è soltanto usata dagli israeliti) si sbucciano, si affettano, si salano, poi si rasciugano e si friggono, ma devono restare morbide e polpose, non già secche e croccanti.

I maccheroni, di qualunque grossezza o forma si vogliono, giacchè non vi è un tipo obbligatorio (potendosi condire anche la minestra da brodo, come gli *uccelletti* o i *maccaruneddi impanati*, piccoli gnocchi di farina, senza uovo, fatti in casa), devono cuocere in molta acqua. Se ne interrompe il bollore, mettendovi il sale, e quando la cottura è completa, togliete la pentola dal fuoco e versatevi dell'acqua fredda perchè rinvengano.

Il modo tradizionale di condirli sarebbe a strati, in un grande vassoio, con quest'ordine: maccheroni, formaggio, carne tritata, sugo e melanzane; e così da capo, finchè avete roba, fino all'ultimo strato dove si prodiga maggior quantità di condimento, restando le parti laterali in-

completamente condite e quasi bianche. Ora il progresso ha introdotto l'uso della zuppiera e quello di mescolare ogni cosa. Ma questo, dal punto di vista della cucina siciliana, è un errore, e nelle vecchie famiglie si seguita a condire all'antica, cioè nel vassoio e a strati.

Ed ora per l'igiene diremo che i maccheroni sono un cibo di facilissima digestione purchè vi si beva sopra dell'acqua e non del vino, come fanno molti. Precetto fedelmente seguito per tradizione secolare e consacrato dall'antico adagio:

Si voi campari anni ed annuni
Vivicci acqua su li maccaruni.

Nasello all'uso di Palermo.

Prendete un nasello (merluzzo) del peso di mezzo chilogramma o poco più, tosategli tutte le pinne, eccetto quelle della coda, lasciandogli la testa. Sparatelo lungo il ventre; per levargli le interiora e la spina, spianatelo e conditelo con poco sale e pepe. Voltatelo dalla parte della schiena, ungetelo con olio, conditelo con sale e

pepe, panatelo, poi collocatelo supino con due cucchiaiate d'olio sopra un vassoio che regga al fuoco o sopra una teglia.

Prendete tre grosse acciughe salate, o quattro, se sono piccole, nettatele dalle scaglie e dalle spine, tritatele e mettetele al fuoco con due cucchiaiate d'olio per disfarle, badando che non bollano. Con questa salsa spalmate il pesce nella parte di sopra, cioè sulla pancia e copritela tutta di pangrattato, spargendovi sopra qualche foglia di ramerino. Cuocetelo fra due fuochi e fategli fare la crosticina, ma badate non risecchisca troppo, anzi perciò spargetevi sopra dell'altro olio e, prima di levarlo, spremetevi sopra mezzo limone. Crediamo possa bastare per 4 o 5 persone, se lo servite in tavola, contornato da crostini di caviale e di acciughe e burro.

Capponata di melanzane.

Dopo aver tagliato quattro melanzane, di grandezza media, in piccoli dadi, fateli rosolare con buon olio di oliva. Prendete mezzo chilo di pomodori ben maturi e, dopo averne tolta la buccia e i semi, tritateli minutamente e fateli

cuocere lentamente con l'olio in cui vennero fritte le melanzane, aggiungendo un cucchiaio di aceto. Quando la conserva, così ottenuta è a mezza cottura, metteteci le melanzane insieme a capperi e ad olive tagliate a pezzettini. Fate cuocere per un quarto d'ora. Si serve freddo come contorno a un piatto di carne.

Capponata (capunata).

E' un piatto caratteristico della Sicilia e che si spedisce all'estero in scatole apposite, con crescente esportazione.

Tagliate le melanzane (petronciane) a pezzetti, salatele, lavatele, friggetele, ed insieme a pezzetti di sedano, scottati nell'acqua bollente, a capperi ed olive bianche disossate e tritate, il tutto già cotto nella salsa di pomodoro (fatta come quella per condire i vermicelli, che abbiamo già descritta in fine dell'articolo sui maccheroni al sugo) coll'aggiunta di olio, aceto e un po' di zucchero, sale e pepe.

Mescolate sul fuoco non troppo vivo.

Versate poi l'impasto sul vassoio, decoratelo

con fettina di ovo di tonno (buttarga) e con ovo di tonno tritato, con piccoli gamberi fritti, tentacoli di piccoli polipi lessi, e, volendo, pezzetti di pesce spada o di aragoste lesse. Spolverizzateci poi sopra delle mandorle abbrustolite e pestate.

Falsu magru.

Lo stracotto (*stufatu*) può supplirsi col *falsu magru* che dà un sugo più saporoso.

Tagliate la carne, battetela e allargatela a guisa di una grande scaloppa. Passeteci poi sopra, col coltello, un leggero strato di strutto e di formaggio, pangrattato e prezzemolo, pezzetti di prosciutto sale e pepe, avvolgendola poi su sè stessa a forma di cilindro, e ponendovi nel mezzo qualche uovo sodo. Legatela poi e cuocetela come lo stracotto.

Invece di conserva di pomodoro si può adoperare pomodoro in scatole ovvero salsa di pomodori freschi. Ma per farla veramente all'uso di Sicilia, bisogna tagliare i pomodori ben maturi, togliervi il seme, cuocerli senz'acqua e

passarli allo staccio. Ricuocete il sugo ottenuto con sale e pepe, finchè non divenga alquanto denso e senza acidità alcuna; e se occorre, raddolcitelo, con un po' di zucchero. Così si usa per lo stracotto invece della conserva.

Ma per condire i maccheroni e i *vermicelli al pomodoro*, tolti i semi, aggiungetevi della cipolla tritata e del prezzemolo, che nel passarlo allo staccio restano insieme alle bucce del pomidoro da buttar via. Ricuocetelo e condite quindi le paste con formaggio e melanzane o zucchine fritte.

Pasta reale.

Si mette un chilogramma di zucchero in un recipiente con un po' d'acqua per inumidirlo soltanto, e si mette sul fuoco. Quando lo zucchero, prendendone un poco fra due dita, fa il filo, si toglie dal fuoco e vi si mettono dentro 500 grammi di mandorle ben pestate e bianche, e si batte e si lavora questa pasta fino a che non diviene asciutta e consistente.

Volendo fare delle frutta, dei fiori, degli ani-

mali, o qualsiasi altro oggetto, si calca in apposite forme di gesso come si calcano la creta da modellare e la cera. Si colora poi con colori innocui come la cocciniglia, i pistacchi, la cioccolata, ecc., ecc.

Cassata.

Per fare la cassata (dolce classico in Sicilia per le solennità) si fa una cassetta o di *pan di Spagna* (bocca di dama) o di *pasta reale*. Si riempie poi di ricotta lavorata nel modo seguente:

Ricotta un chilogramma, zucchero grammi 700 (in Sicilia piace molto il dolce, ma con 400 grammi di zucchero riuscirà più gradita ai non siciliani) si passa a due stacci perchè venga finissima. Si condisce poi con essenze diverse: zuccata, cioccolata, pistacchi ecc. e nella cassa — sia che l'abbiate fatta di pan di Spagna o di pasta reale, si stende a strati di pan di Spagna e di ricotta, alternati.

La decorazione poi varia a seconda delle circostanze. Si adorna di solito con frutta candite,

con sopra un velo di zucchero finissimo. Nel mezzo, per il giorno di Pasqua, vi si pone l'agnello di pasta reale. Per il giorno di Natale il bambino Gesù.

E queste decorazioni sono molto belle ed artistiche perchè i grandi pasticceri di Palermo, di Trapani, di Catania e di Messina, hanno ai loro stipendi dei veri artisti per la lavorazione dello zucchero e della pasta reale.

Kubaika.

E' un dolce, venuto in Sicilia dall'Arabia, e gli è stato conservato il suo nome arabo.

Si prendono grammi 800 di zucchero e grammi 200 di miele e si mescolano insieme, aggiungendovi un po' d'acqua. Quando la cottura è al punto da *far la pallina*, vi s'incorporano grammi 600 di sesamo; e quando è ristretto abbastanza, si stende sopra un marmo levigato, si fa a pezzi, e si lascia freddare.

Cannòli e Testa di Turco.

E' un dolce proprio del Carnevale e se ne smerciano a centinaia di migliaia.

S'impastano con poca acqua centigrammi 800 (corrispondenti alla misura siciliana, detta *rotolo*) di fior di farina al quale si aggiungono 65 grammi e anche più di zucchero in polvere, 50 grammi di strutto freschissimo e bianchissimo e 2 uova. Si lavorano lungamente col matterello e quando occorra render la pasta più morbida, si bagna con un po' di vino rosso. Si riduce poi in sfoglie larghe e sottili ma consistenti.

Si preparano intanto dei cannelli di canna, non tanto sottili, e lunghi 15 centimetri. Si taglia la pasta in tanti piccoli ovali, da fasciare ognuno di detti cannelli, in modo che innanzi li copra tutti e dietro i lembi dell'ovale si congiungano in un punto solo.

Si prende poi un tegame molto largo, con molto strutto, e quando bolle vi si gettano dentro i cannoli con le loro canne. Devono friggere

a fuoco moderato. Quando la pasta sarà ben gonfia, ben colorata (color nocciuola) e croccante, si levano, si asciugano bene su fogli di carta asciugante e si estraggono le canne.

Intanto si prepara una specie di crema, composta di buona ricotta bene inzuccherata e passata allo staccio bagnandola con del latte. Vi si aggiunge della cioccolata, dei canditi a piccolissimi pezzi, dei pistacchi, e se ne riempiono i cannoli.

Questa crema può farsi con diverse essenze e di diversi colori.

Con molta cioccolata verrà nera — con un po' di cocciniglia verrà rossa — col pistacchio pestato verrà verde.

La pasta del cannolo fatta a guisa di *turbante* e così fritta, si chiama *Testa di Turco* e si colloca in mezzo dei cannoli, versandovi sopra del buon miele.

Pignolata.

Si fa una pasta di fior di farina e di uova (pressappoco un chilogramma di farina e otto rossi d'uova) si riduce quindi questa pasta a piccole palline, come chicchi d'uova e si friggo-

no nello strutto. Si fanno asciugare dall'unto, e vi si dà poi come una breve cottura nel miele, così che tolte dalla casseruola e poste sul marmo a grappoli, il miele si assoda.

La pignolata ha un profumo delizioso perchè si fa col miele siciliano, che è il migliore che si conosca e che si trova di due qualità, anzi meglio, si raccoglie in due diverse regioni: quello dei *Monti Iblei*, che le api fanno col nettare della flora selvaggia ed è il famoso miele cantato da Virgilio; e quell'altro dei giardini — cioè degli agrumeti — della Conca d'Oro, che le api fanno col nettare della *zagara* (fior d'arancio e di limone).

Di questa *pignolata* come degli altri dolci siciliani, non pretendiamo che di dare un'idea, perchè i dolci di Sicilia (e sono innumerevoli, tanto che ve n'è uno speciale per ogni festa dell'anno) sono di difficilissima esecuzione. Così la *Pietrapendola* che è un composto di scorza di cedro e d'arancio tritato e di miele, che diventa così duro da doversi rompere, battendo sul coltello con un martello. Si fa a pezzi cilindrici del diametro di due centimetri. In bocca si scioglie, ma per masticarla coi denti occorrono dei denti veramente siciliani.

Vi sono poi i dolci siciliani che fanno le monache a cominciare dalle poppe delle vergini (Minni di Vergini) pasticcini squisiti che fanno a forme di mammelle, come quelle della Venere di Milo.

Abbiamo voluto fare delle ricerche su queste mammelle e abbiamo saputo che rimontano all'epoca della Rivoluzione francese, quando — forse per la esagerazione di libertà dalla quale tutti erano invasati — i dolcieri siciliani esponevano nelle loro vetrine ogni sorta di dolci rappresentanti tutte le parti del corpo, cioè membri virili, deretani, ecc. E nel convento delle Cancelliere fanno anche oggi dei dolci a forma di natiche che si chiamano *fedde* che può anche dire fette, ma può anche venire da un'altra parola che non si scrive coi due t.

Insomma ripetiamo che i dolci siciliani sono infiniti come le fantasie di quel popolo imaginoso

SARDEGNA

Tonno arrosto alla sardegnola

Mettete un pezzo di tonno fresco in un recipiente di terraglia con mezzo bicchiere d'olio, prezzemolo e cipolla tritate, sugo di limone, alcuni garofani, sale e pepe. Lasciatelo così marinare per circa due ore: indi fatelo sgocciolare, spolverizzatelo con pangrattato e arrostitelo allo spiedo, o sulla gratella, ungendolo spesso collo stesso condimento.

La Simbula

(minestra sarda).

E' una minestra di una grande semplicità, come quasi tutta la cucina sardegnola. Noi la registriamo unicamente perchè è la minestra più comunemente usata in tutte le famiglie dell'isola.

Fate un soffritto di cipolle, salsa di pomodori e olio di oliva fine. Frattanto mettete in un altro recipiente a bollire del semolino nell'acqua. Quando sarà cotto, buttatelo nel soffritto, mescolate un poco ed avrete la *simbula* che si suol mangiare tutti i giorni, come sul continente il riso o la pasta in brodo.

Torta di fave (turta de faiscedda).

Fate un impasto con otto ettogrammi di fave fresche, otto uova intere, un mezzo ettogramma di zucchero e un poco di pan grattato. Stendete questo impasto, all'altezza di un dito, in una padella dove avrete messo dello strutto.

Dopo qualche minuto di cottura, questo impasto avrà formato una crosta di un bel colore dorato. Allora si rivolti il tutto per ottenere la stessa crosta dall'altra parte. Levate allora di padella e servite questa così detta *turta de faiscedda*, che non è un dolce, come si potrebbe credere, ma una pietanza molto usata in tutta l'isola.

Arrosto d'interiora d'agnello
(sa corda).

Prendete le budella di un agnello, ovvero di una pecora (*sos mazzamimini*) e ripulitele e lavatele ben bene nell'acqua calda, poi avvolgetele a forma di spirale intorno allo spiede e fatele cuocere a fiamma moderata, umettandole con agro di limone. Otterrete così il famoso arrosto di cui i sardi sono ghiottissimi e chiamato comunemente *sa corda*, perchè appunto prende la forma di una corda.

Ricotta fritta.

Prendete due ettogrammi di ricotta, 40 grammi di farina, due uova, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale, due cucchiaiate d'acquavite e l'odore della scorza del limone. Avvertite che la ricotta sia freschissima e che non abbia preso il forte. Mischiate e impastate il

tutto e lasciate il composto in riposo per parecchie ore prima di friggerlo.

Di questo composto, che deve riuscire piuttosto sodo, fate tante bombette della grandezza, di poco maggiore di una noce. Friggete queste bombette nell'olio e servitele calde, dopo averle spolverizzate di zucchero.

Torteleddi.

Fate una pasta con 250 grammi di farina, un ettogramma di zucchero, 80 grammi di burro, 30 grammi di lardo e due uova. Tirate poi una sfoglia molto sottile e per mezzo di uno stampino ovvero servendovi di un bicchiere tagliate tanti dischi di almeno 5 centimetri di diametro.

Dopo che avrete fatto questa operazione, prendete del formaggio fresco, come raviggiolo o altro simile, un pizzico di zafferano, un poco di farina e sei uova intere. Fate un impasto piuttosto molle, aggiungendovi magari un poco d'acqua, eppoi con un cucchiaio pren-

dete di questo composto delle piccole porzioni, che metterete su ciascun disco di pasta, che chiuderete poi a forma di mezzaluna. Fate cuocere questi *torteleddi* a un fuoco moderato e, quando saranno cotti, mettete su ciascuno un pochino di miele.

L'arte in cucina e sulla mensa.

L'Arte in cucina e sulla mensa

Sono certo che anche le buone signorine che credono di essere brave donnine di casa, e sanno spolverare un mobiluccio artistico, o mettere un poco di disordine estetico nei mille gingilli che abbondano in un salotto, o suonare al pianoforte un *pezzo* difficile con la massima precisione, o dipingere un fiore su un cuscino di raso, sono certo — dico — che anche queste buone signorine sorrideranno con un fare di scherno, o alzeranno leggermente — leggermente, badate bene — le spalle a queste mie parole: « *L'arte in cucina* ». Ebbene, se è così, quelle signorine sono in errore. L'arte, che può rendere civettuola ed elegante anche la più umile casa, non deve rimaner confinata nei limiti ristretti, che generalmente le si assegnano. Il campo dell'arte è

vastissimo: essa deve essere prodigata anche nelle più umili, e nelle più piccole cure domestiche. *L'arte in cucina*, dunque, non sarà certo inopportuna.

Le più modeste e le più comuni vivande, presentate bene, pare che prendano.... un sapore migliore. E' vero: un tovagliolino con un grazioso ricamo, un ramo di sempreverde che costituisca una trovata originale, qualche fiore disposto con buon gusto, tutte quelle piccole cose, insomma, che denotano e palesano la cura assidua e amorosa della padroncina di casa, fanno certo trovare eccellente anche un piatto comunissimo.

Un esempio: supponiamo un povero, un semplice bollito di manzo. Cibo del tutto famigliare, direte. Eppure anche il bollito di manzo si può presentare... artisticamente. Si prenda un bel pezzo di bollito: prima di servirlo gli si faccia, sopra, un leggero disegno in *mayonnese*, vi si dispongano sopra delle listerelle di funghi, di cetrioli, e di carote sott'aceto; si circondi di questi tutto il piatto, frammischiandovi delle rose lavorate anch'esse nelle rape sott'aceto. La disposizione naturalmente secondo il buon gu-

sto della padroncina di casa. Ebbene, credete che, preparato così, anche il bollito di manzo non si presenti bene?

Vi sono poi delle manifestazioni — chiamiamole così — artistiche, che in fondo non sono altro che ingegnosi per quanto semplici espedienti che valgono a rimediare a delle disgrazie impreviste. Molte volte, per esempio, accade che il successo di una *crema montata* o di un *blanc-manger* minacci di essere compromesso per una disgrazia comunissima: la mancanza di solidità. Come provvedere al disastro? In un modo molto semplice; con un artificio che sarà invece interpretato dai convitati solamente come un segno di eleganza e di buon gusto. Certi grandi uccelli, cigni generalmente, in porcellana bianca, servono benissimo in questi casi come piatto di portata. Vi si versa la crema, si pone sopra un vassoio, coperto con un'elegante tovaglietta e circondato di sempreverdi e di fiori, e si serve in tavola. Il metodo è semplice ed elegante insieme, ed evita il pericolo di vedere il dolce impertinente abbandonarsi sul piatto, proprio nel momento in cui dovrebbe rimanere ritto.

E si potrebbero citare innumerevoli esempi,

che provano in quale vasto campo possa manifestarsi il buon gusto della vera padroncina di casa, specialmente quando la buona stagione offre il mezzo facilissimo di accontentare il palato, e di accontentare in pari tempo le legittime esigenze dell'occhio, con l'abbondanza di tonalità che ci offre la verdura, e la vivacità di colorito della superba flora estiva.

E' questione di buon gusto, e — non è azzardata la parola — di educazione estetica. E chi più delle nostre brave signorine può avere un sentimento squisito di buon gusto, ed essere educato a ciò che è grazioso e che è bello?

***

Nell'imbandigione e nella disposizione della tavola hanno campo vastissimo di farsi onore le signore, e specialmente, se ve ne sono, le signorine di casa.

La mensa deve essere imbandita in una sala ampia e arieggiata. Una tavola oblunga è generalmente quella adottata. Sopratutto la tavola deve essere sufficientemente grande, in modo

che i convitati non si trovino pigiati gomito a gomito tra loro, ma si possono sedere comodamente. Trattandosi però di pranzi di gala, sopratutto se vi debbono intervenire numerosi invitati, si adotta generalmente la mensa a forma di T o di ferro di cavallo.

Oltre però alla mensa, nella sala da pranzo deve essere posta un'altra tavola più piccola, preferibilmente a parecchi piani, nella quale si posano i piatti e le posate di ricambio, i vini prelibati, i liquori, e tutto quello che si riferisce all'ultima portata, o, come si dice comunemente e barbaramente, al *dessert*.

Tutto ciò che serve a imbandire la mensa deve essere lindo, pulitissimo, e del miglior genere.

Il modo di disporre e di adornare la tavola segue molto la moda, ma risponde sopratutto al buon gusto di chi se ne incarica.

I coperti devono essere disposti con regolarità e simmetria. Una volta si usava porre davanti ad ogni convitato due o tre piatti: ora l'uso comune, più semplice, più comodo e più elegante, è di mettere un solo piatto, che si sostituisce naturalmente ad ogni portata con un

altro pulito. Sopra il piatto, o nel bicchiere, a seconda dei modi come è piegato, si pone il tovagliolo. I bicchieri sono generalmente tre per ogni coperto, di varie dimensioni: uno, il più grande, per il vino da pasto, gli altri due per i vini scelti o i liquori da servire col dolce e colle frutta. La posata deve essere disposta così: in senso orizzontale, davanti al piatto, verso il centro della tavola, il cucchiaio; a sinistra del piatto la forchetta, con le punte volte in basso; a destra il coltello. Comodi sono i così detti *ponticelli* per appoggiarvi le posate quando sono sporche, ponticelli che si devono porre, dalla parte destra del coperto, all'altezza press'a poco dei bicchieri. Le bocce di cristallo con l'acqua e il vino da pasto, sieno poste a portata di mano, fra un coperto e l'altro, in modo che ve ne sia uno almeno ogni due convitati. Le salsiere, gli stuzzicadenti, le saliere e tutto quanto è necessario a completare la mensa, devono essere disposti con regolarità, e in modo che ogni convitato possa servirsi comodamente, da sè, senza disturbare i vicini.

Alle due estremità della tavola si collocano le zuppiere e i piatti di portata, dopo che ogni

convitato si è servito, durante il giro fatto dal cameriere o dalla cameriera, che porgerà il piatto, stando alla sinistra del convitato, e farà di tempo in tempo un giro a mescere il vino nei bicchieri.

In tavola devono pure essere posti i vassoi con il dolce, e le alzate con le confetterie e le frutta, disposte con gusto.

Moltissimi e variatissimi sono i modi con cui si piegano i tovaglioli da porre in tavola. Ne esporremo due, denominati il *ventaglio dentellato* e il *padiglione*. Il primo produce un bell'effetto, ma non sempre si adatta alla disposizione generale della mensa. Per disporre così il tovagliolo, lo si spiega, si formano nella sua altezza quattro pieghe sovrapposte una all'altra di sei centimetri. Si otterranno così 18 centimetri circa per le prime tre pieghe, e altrettanti ne rimarranno per l'ultima. Quindi, nella larghezza si facciano diciotto piccole pieghe ben serrate. Si pizzichi con le dita il bordo dell'*entre-deux* di ciascuna delle 18 pieghe dei tre primi ordini, e lo si rivolga in avanti; giunti all'ultimo ordine, il quarto, si rivolga all'indentro l'orlo delle pieghe. Si otterrà così una dentellatura a sega.

Riunita poi la parte inferiore, la si introduce nel calice di ciascun coperto, e si spiega poi il tutto a forma di ventaglio.

Il secondo metodo, detto a *padiglione*, è più semplice, e più estetico. E' bene però adottare questo metodo solo quando i tovaglioli sono piuttosto piccoli.

Si spiega tutto il tovagliolo. Si ripiegano in dentro i quattro angoli, in modo che si riuniscano perfettamente al centro del tovagliolo. Gli angoli del quadrato così ottenuto si ripiegano ancora in dentro, nell'identico modo; e una terza volta si ripete la stessa operazione.

Si piega finalmente il quadratino così ottenuto in due e poi in quattro, per imprimere nel tovagliolo la forma di parecchi quadrati.

Quando tutte queste pieghe a quadrato sono bene impresse, si spiega di nuova la salvietta, lasciando però gli angoli ripiegati due volte. Si solleva allora per il centro, e con le dita si dispongono delle pieghe dirette, in modo che costituiscano quattro punte regolari. Alzando il tovagliolo su queste quattro punte, lo si ottiene piegato elegantemente a *padiglione*.

Questi metodi per piegare i tovaglioli sono

in fondo, semplicissimi, molto più di quanto sembri leggendo quello che se ne è detto e, adottati una volta, non si dimenticano più.

***

E passiamo alla parte veramente artistica della disposizione e dell'ornamentazione della mensa.

I fiori devono abbondare sulla tavola, scelti con gusto, in modo da intonare le tinte, così che non stanchino l'occhio, ma lo riposino gradevolmente. Se la tavola non è molto grande, se ne potrà porre un solo vaso, al centro. Se la tavola è molto ampia sarà bene porvene, oltre che quello di mezzo, due altri più piccoli a un quarto della lunghezza della tavola.

Indicatissimi sono i vasi bassi di orlo, ampii di bocca, in metallo bianco o in argentone.

Potendo sarà bene porre vicino ad ogni coperto in piccolo vasetto con qualche fiore, leggero, scelto opportunamente, che le signore si appunteranno poi al petto, e gli uomini si infileranno all'occhiello. Certi vasetti in vetro di

Murano, snelli e slanciati, rabescati in argento, servono meravigliosamente in questi casi, con un effetto estetico squisitissimo.

Una bellissima novità, in fatto di ornamenti da tavola, è questa: una sorta di vassoio con il piano fatto di cristallo a specchio, montato in metallo bianco o in argentone, circondato da una specie di ringhieretta dello stesso metallo, e adorno di statuine arcadiche in ceramica e di qualche pianta tenuïssima, per esempio, di capelvenere, statuine e sempreverde che si riflettono nel cristallo, con effetto estetico delizioso.

Elegante è anche l'uso dei così detti *menus*. Se ne possono trovare di bellissimi, con il fregio già stampato. Ma se qualcuno, la signorina specialmente, nella casa, dipinge, li potrà fare a mano, facilmente, su cartoncini appositi. Non è un lavoro nè difficile nè lungo: basta un fregio leggerissimo, una figurina o un fiore appena accennato per rendere leggiadri e artistici questi *menus*, che si tengono poi, generalmente, come ricordo.

Graditissimi all'occhio, perchè opera esclusiva delle padroncine di casa, sono i centri da tavola ed i sottocoppa ricamati. Per questo genere

di lavori femminili è necessaria sopratutto una grande semplicità di disegno. Un ricamo pesante e laborioso stonerebbe in un centro da tavola o per un sottocoppa, e pur dando prova dell'abilità della signorina nel ricamare, non aggiungerebbe una nota graziosa e simpatica alla mensa.

L'arte moderna offre innumerevoli motivi di decorazione, leggeri ed estetici, di una leggiadria artistica squisitissima. Si ottengono così due cose in una volta: l'effetto, e la rapidità nel compiere il lavoro. Un fiore stilizzato su un sottocoppa, e un tralcio d'edera, o un ramo fiorito — sempre stilizzato — su un centro da tavola, bastano alla loro decorazione. Anche le tinte devono essere poche, e piuttosto pallide. Tutto lo studio deve essere posto nella scelta di queste tinte: per esempio, il verde Nilo, e il verde oliva, il rosa, il viola, e l'azzurro bastano per dare, disposti opportunamente, un insieme intonato e simpatico.

Bellissimi, ma purtroppo molto costosi, sono i centri da tavola e i sottocoppa di tela di Fiandra, con incrostazioni di merletto antico, vero di Bruges o di Venezia.

I doveri del padrone di casa

I doveri del padrone di casa

Si può affermare — senza timore di essere contraddetti — che la cortesia ebbe origine nella nostra Italia. Le maniere gentili e cortigianesche — dando a questa parola il suo significato antico, non quello orribile d'oggigiorno — furono in voga, come una vera necessità, nelle corti italiane, prima che emigrassero all'estero, per tornare poi a noi sotto nome e atteggiamenti stranieri.

E di ciò troviamo prove infinite.

Innumerevoli sono gli esempi di cortesia che ci narrano i nostri novellieri dei secoli XV e XVI. Messere Baldassare Castiglioni nel *Cortegiano*, e monsignor Giovanni Della Casa, nel *Galateo* ci diedero le regole squisite della cortesia e della gentilezza in uso nella loro società, e che, colle lievi modificazioni volute dai tempi, sono in vigore ancor oggi.

La cortesia, che è innata nella nostra razza, e che è quasi un bisogno per ogni persona buona, si risolve sopratutto nei doveri di ospitalità, primo fra questi quello dell'invito degli amici o dei conoscenti a un pranzo, o ad una cena, o al tradizionale *the delle cinque*, barbaramente chiamato il *five o' clock tea*.

Vediamo dunque, sommariamente, quali sieno le regole di buona educazione alle quali si deve ottemperare in questi casi, per evitare il pericolo di trovarsi in condizioni spiacevoli di fronte ai convitati o di cadere nel ridicolo o di fare, come si dice comunemente, una *brutta figura*.

***

Salvo casi straordinarî, non è bene che il numero dei convitati sia superiore a dodici. Essendo in numero maggiore, essi si troverebbero necessariamente divisi, la conversazione non potrebbe più essere generale, e anche l'ospite non potrebbe fare convenevolmente i così detti onori di casa verso gli ospitati.

Il padrone di casa diramando gli inviti per un pranzo che ha intenzione di offrire agli a-

mici e ai conoscenti, deve badare anzitutto di non riunire alla sua mensa persone che si veggano di mal'occhio, che nutrano una reciproca antipatia, che vivano in ambienti troppo diversi per educazione ed istruzione, che militino palesemente in campi opposti.

Perchè in questi casi i convitati sarebbero obbligati a serbare un contegno contrario al loro carattere e alle loro abitudini.

E' bene poi eliminare le persone troppo eccitabili, e troppo facili ad accendersi per un nonnulla. Una frase del tutto innocente, una parola detta colla massima buona fede, un gesto fatto involontariamente e col maggior candore, potrebbe bastare, talvolta, a dar luogo a incidenti incresciosissimi, e, senza volerlo, il padrone di casa sarebbe causa allora di calorosi diverbi, di ire, di odii forse. E' preferibile poi che le persone invitate si conoscano già, per evitare così l'odiosa formalità delle presentazioni.

La sala da pranzo deve essere illuminata con lusso, deve essere ampia in modo che, alla fine, gli odori delle vivande, delle salse e dei liquori, e il calore svolto necessariamente dall'accolta numerosa di persone, non generi un'atmosfera

ardente, pesante, e gravosa al respiro. Sarà bene, anzi, che in principio del pranzo, nella sala non vi sia una temperatura superiore di quindici gradi del termometro Réaumur.

Non è opportuno che il padrone di casa sfoggi un lusso esagerato: ciò potrebbe forse mettere in soggezione qualcuno dei convitati. Nello stesso tempo però il servizio e la sala non devono essere troppo domestici e famigliari: poichè questo verrebbe forse interpretato come una gretteria dai convitati.

Una grande cura deve essere posta nella scelta delle vivande, in modo che sieno squisite, ma non in numero soverchio, e si passi, progressivamente dalle più sostanziose alle più leggere. I vini, devono essere sceltissimi, e ordinati in modo che ai più limpidi e ai più leggeri succedano i più alcoolici e profumati. Il caffè deve essere servito bollente, con una certa varietà di liquori — sceltissimi al pari dei vini — per chi desiderasse correggerlo.

Il padrone di casa deve, innanzi tutto pensare che egli, durante il pranzo, non appartiene più a sè stesso, sibbene ai convitati, e perciò deve aver occhio e attenzione alla soddisfazione fi-

sica e morale di coloro che ha invitati, non già alla propria. Sarebbe scortesia invitare delle persone a un pranzo, se il padrone poi, poco curandosi di loro e molto di sè stesso, facesse loro mangiare e bere solamente quello che piace a lui.

L'attenzione maggiore del padrone di casa deve essere rivolta a dirigere, a informare, e a sostenere qualora cadesse, o minacciasse di illanguidire, la conversazione. Sarebbe una scortesia imperdonabile quella di un padrone di casa, che, speculando sulla gratitudine gastronomica degli invitati, imponesse alla loro mente e al loro spirito l'atroce tortura di una conversazione troppo arida, o troppo monotona. Perchè ha empito il piatto di tartufi, o il calice di *champagne* ai convitati, egli non deve credersi autorizzato ad imporre loro, per ore ed ore, le sue disquisizioni e le sue dissertazioni più o meno profonde in fatto di politica, o di filosofia, o di economia, o di letteratura. Quando poi non si tratti di discorsi del tutto vuoti di senso, o volgari, o fatui.

L'invito a pranzi di questo genere si accetta una volta sola, mai la seconda.

Non deve dunque il padrone di casa condannare gli ospiti ad udire, se non ad ascoltare, lui solo. Ma non deve neppure permettere che uno qualunque dei convitati monopolizzi la parola unicamente per sè.

E' in fondo regola di giustizia, più ancora che di cortesia, che ognuno abbia a prendere parte alla conversazione generale.

Se qualche convitato troppo ciarliero contraddicesse a questa legge elementare di educazione, il padrone di casa deve, velatamente, e colle dovute maniere, provvedere a moderare la sua facondia.

Se delle signore siedono alla mensa, con gli uomini, è bene bandire i discorsi troppo tecnici o troppo serii, poichè altrimenti si correrebbe il rischio di farle sbadigliare.

Discorsi da bandire poi assolutamente, in ogni caso, sono quelli che trattano di cose tristi, o di cose non molto pulite. Bisogna poi che il padrone di casa, sappia moderare a tempo qualche eventuale narratore di storielle allegre, che cadano nel volgare o nel lubrico, specialmente quando, alle frutta, i cervelli sono un poco riscaldati dai vini generosi. E' bene, anzi dove-

roso tenere allegri i convitati. Ma l'allegria non deve varcare i limiti che la circoscrivono, perchè diversamente cadrebbe nella licenza. Sieno dunque gli uomini arguti e spiritosi, ma senza pretensione o fatuità, e le signore dal canto loro sieno amabili e cortese, senza civetteria o affettazione.

Se il padrone di casa ha diramato l'invito per le sei, e passato un quarto d'ora circa, dopo il tempo stabilito, qualcuno manca ancora, l'ospite deve inesorabilmente dare ordine perchè si imbandisca. Altrimenti, per essere cortese con chi non è giunto, e che potrebbe essere trattenuto altrove da motivi urgenti ed imprevisti, egli sarebbe inurbano facendo aspettare le persone puntuali.

Passati nella sala da pranzo, il padrone assegna i posti ai convitati: anche in ciò deve dar prova del suo accorgimento e della sua delicatezza. Sieno disposti vicino a lui, e alla sua signora quelli dei convitati che si vogliono specialmente onorare. Le signore devono essere distribuite con una certa regolarità fra i cavalieri, in modo che nessuno pensi di essere trascurato. La disposizione generale dei convitati deve es-

sere vigilata con la massima attenzione. Molte volte ci si trova a disagio, e si pranza male, perchè si ha al fianco una persona che non ci riesce simpatica.

All'acume dunque, e all'accorgimento del padrone di casa spetta di indovinare, se non sono palesi, le antipatie e le simpatie, in modo da spaziare quelle, accoppiando queste.

Nell'arte di trattare con gli invitati riuniti a mensa innumerevoli sono le sfumature e le gradazioni; al padrone di casa spetta l'obbligo di distinguerle.

Egli non deve trattare nell'identico modo con un invitato, che per la prima volta pranza da lui, e con un amico che è intimo della casa.

Se essi rifiutano di mangiare una vivanda, di bere un liquore o di servirsi per la seconda volta, il primo lo fa generalmente nel timore di passare per indiscreto, il secondo certo per motivi di salute. Deve dunque il padrone di casa discernere il vero motivo del rifiuto, per poter desistere senz'altro, ed insistere gentilmente, a seconda dei casi. Poichè la vera cortesia consiste essenzialmente nel secondare e favorire i varii gusti dei varii convitati, non già nel violentarli.

In ogni caso però non si deve insistere, perchè un convitato mangi o beva; è una usanza sciocca, che vige ormai solamente in provincia, o nelle case di umile condizione, e che, sotto l'apparenza di una grande cordialità, si risolve in un vero tormento pel convitato.

Il padrone di casa lo farà solo con qualche convitato eccessivamente timido, ma di sfuggita, accennando appena, magari sotto forma di cortese facezia.

Ai piaceri della mensa devono dunque essere uniti i piaceri della conversazione, e sarà bene che ai convitati sorrida la speranza di qualche improvvisata, o di qualche divertimento originale, durante la serata.

Generalmente, finito il pranzo, le signore passano in salotto e gli uomini nel *fumoir*. Qui essi devono trovare tutto ciò che possa soddisfare il loro gusto di fumatori, con un assortimento abbondante di tabacchi, di sigari e di sigarette di più qualità.

Ma al fumare non bisogna concedere più di una mezz'ora circa. E se gli uomini, abbandonandosi al piacere dell'aroma del tabacco, si indugiassero più a lungo nel *fumoir*, il padrone

di casa deve ricordare loro gentilmente, pure essendo inesorabile e vietando ad alcuno di fermarvisi ancora, che le signore attendono, e che non è cortesia lasciarle troppo a lungo sole.

Doveri del Convitato

Doveri del Convitato

Primo dovere di chi ha ricevuto l'invito ad un pranzo è la puntualità. Farsi attendere in simili circostanze è scortesia gravissima, anzitutto perchè si mette nell'imbarazzo il convitante, poi perchè si riesce molesto agli altri invitati, e infine perchè quasi sempre si nuoce alla buona riuscita del pranzo, esponendo anche le vivande più squisite al rischio di diventare cattive.

Generalmente si usa recarsi alla casa del convitante un quarto d'ora circa prima dell'ora stabilita nel biglietto d'invito, in modo che si possano salutare gli altri invitati, se già si conoscono, oppure essere loro presentato, se per la prima volta ci si trova insieme. Se il pranzo fosse offerto in una villa, o in un casino di campagna, sarà bene di anticipare anche di un'ora, E' un riguardo cortese verso il convitante, il quale ha certo la legittima ambizione di far ve-

dere la casa ai convitati, e di far loro ammirare il giardino.

Allorchè viene annunciato che il pranzo è in tavola, ogni convitato offra il braccio ad una signora e l'accompagni fino al suo posto alla mensa. Qualora non vi sieno signore, si lascino entrare per primi nella sala i convitati che per la loro età, o il loro grado, o il loro ingegno si debbono specialmente onorare.

Il posto verrà assegnato ad ognuno dal padrone o dalla padrona di casa. Gli uomini si tengano in piedi, presso la loro seggiola, e non si accomodino se non dopo che si sono seduti i padroni di casa.

E' villania imperdonabile (è certo inutile dirlo) pulire il piatto o il bicchiere o la posata come si fa per solito alla trattoria.

Non si spieghi completamente il tovagliolo: è un'abitudine degna di contadini.

I doveri ai quali debbono ottemperare i convitati durante il pranzo, variano dal pranzo di gala al pranzo intimo e famigliare.

Parliamo prima del pranzo di gala.

In questi casi generalmente il padrone di casa è occupatissimo nel dirigere il servizio e l'an-

damento del pranzo. I convitati dunque non si devono occupare di nulla.

I camerieri o le cameriere girano attorno alla mensa, porgendo a ciascun convitato ogni vivanda e ogni bevanda.

Si accetta o si rifiuta. Non è il caso di far cerimonie. Ben'inteso che si deve essere cortesi anche con le persone di servizio.

Tuttavia c'è mezzo di mostrarsi gentili, specialmente con la signora che siede al vostro fianco. Può accadere che ella mangi con evidente soddisfazione, per esempio un dolce. Naturalmente, come signora, non può volgersi a chiamare il cameriere. Fatelo voi, dopo averle gentilmente domandato se gradirebbe un altro poco di quel dolce.

Non si ecceda però mai nella cortesia e nelle attenzioni verso i vicini o le vicine di tavola. Si riescirebbe noiosi e importuni. Si badi, sì, ai proprii vicini, e ai loro desiderii, ma rimanendo sempre nella giusta misura.

In un pranzo famigliare o intimo molte sono le occasioni che possono presentarsi al convitato per dar prova della sua cortesia.

Se un piatto è buono, o si presenta bene, fa-

tene gli elogi al padrone di casa. Egli ve ne sarà grato, quantunque veramente la vostra lode sia diretta al cuoco.

Se il padrone stesso offre con evidente compiacenza qualche specialità della sua cucina o della sua cantina, oppure qualcosa di squisito, e voi vi accorgete che aspetta di udire dalle vostre labbra, o di leggere sul vostro volto, l'espressione della soddisfazione, non siate avari di qualche parola d'elogio o di ammirazione.

E' cortesia trovar buoni i cibi e i vini, quando sono veramente tali; ma è anche cortesia non lasciar travedere il vostro scontento, se per caso il pranzo fosse cattivo, o vi trovaste qualcosa che non riescisse di vostro gradimento. Altrimenti sarebbe rendere responsabile chi gentilmente vi invita, di quello che non è di sua competenza, sibbene del cuoco.

Se avete dell'abilità nel maneggio della forchetta o del trinciante, sarà bene vi incarichiate, in questi pranzi di famiglia, di tagliare un arrosto, o di trinciare un pollo.

Non si tagli il pane, e sopratutto non lo si sbocconcelli coi denti: lo si rompa in pezzettini sufficientemente piccoli, con le mani.

Bisogna mangiare adagio, e senza ingordigia, e bere con moderazione. Il contegno del convitato deve essere tranquillo e sereno. Non dimostratevi mai nè eccitati, nè pensierosi.

Non si rida sgangheratamente anche se viene raccontato quanto si può raccontare di più allegro.

Si evitino i movimenti bruschi, e non si alzi troppo il tono di voce. E' segno di ineducazione versare il caffè nel piattino, per farlo raffreddare.

Alla fine del pranzo si lasci il tovagliolo, così come sta, senza ripiegarlo, sulla tavola, o meglio sulla seggiola.

Al pari dell'ospite, gli ospitati devono curare molto la conversazione. Si dice comunemente che *saper ascoltare è un'arte*. Non si parli dunque troppo, durante il pranzo, ma non si rimanga nemmeno silenziosi e taciturni.

Si prenda parte con interesse e compiacenza alla conversazione generale, e si parli affabilmente quando giunge la propria volta, senza interrompere gli altri.

Si discutano con molta gentilezza le opinioni e i pareri dei convitati, non si contraddicano mai recisamente.

La conversazione deve essere molto generale, superficiale piuttosto che troppo particolare, o competente.

Si badi bene, nell'esporre dei giudizii, nel dimostrare delle simpatie o delle ripugnanze, alla condizione, alla professione, e ai gusti degli altri convitati. Si evitino poi, assolutamente, le discussioni che riguardino la religione o la politica. Ciascuno, in questi casi, vuole far trionfare la propria opinione, e la conversazione quasi sempre si fa acre e clamorosa, senza sortire alcun buono effetto, perchè alla fine nulla si è concluso, e ognuno rimane dello stesso parere di prima, con le sue stesse idee di prima.

Alla fine della serata, salutando i padroni di casa, si ringrazino vivamente.

I convitati non è bene lascino la casa dell'ospite prima delle undici ore, ma per la mezzanotte devono avere tutti lasciata la casa dell'ospite.

INDICE

INDICE

Prefazione . . . . . *pag.* 5

PIEMONTE

La Fondua . . . . . » 9
Uova alla piemontese . . . » 11
Polenta e fontina . . . . » 11
Peperoni o cardi coll'intinto caldo . » 12

LIGURIA

Minestre

Pesto all'uso di Genova . . . » 17
Ravioli all'uso di Genova . . » 18

Piatti di Pesce

Stoccafisso . . . . . » 19
Cappon magro . . . . . » 20

Legumi

Torta di ceci . . . . . » 23
Pan dolce . . . . . » 24

LOMBARDIA

Minestre

Zuppa pavese . . . . . » 29
Busecca . . . . . » 30
Minestrone . . . . . » 31
Risotto . . . . . » 32
Pasticciotti di risotto . . . » 33
Cotolette alla milanese . . . » 34
Osso buco . . . . . » 35
Frittura piccata . . . . . » 36
Bavarese . . . . . » 37
Panettone . . . . . » 37
Torrone all'uso di Cremona . . » 39

VENEZIA

Minestre

Zuppa di polli . . . . . » 43
Zuppa di gatto . . . . . » 44
Risi e bisi . . . . . » 44
Risi e luganighe . . . . . » 45
Riso coi *peocci* . . . . . » 45

Piatti di mezzo

Baccalà mantecato . . . . . » 47
Baccalà in umido . . . . . » 48

Frittura all'uso di Venezia . . » 48
Lombata di maiale . . . . » 49
Tacchino arrosto in carta . . . » 50
Musetto (coteghino) colla broada . » 50

Piatti dolci

Torta mantovano . . . . » 51
Offelle mantovane . . . . » 52
Biscottini . . . . . » 53
Ciambellette broadine . . . » 54
Ostriche fredde . . . . » 55

EMILIA E ROMAGNE

Minestre

Cappelletti . . . . . » 59
Tortellini . . . . . » 60
Tagliatelle . . . . . » 62
Tagliatelle pasticciate . . . » 65
Maccheroni all'uso di Bologna . . » 66
Gnocchi all'uso di Ferrara . . » 67
Pasticcio di maccheroni . . . » 68
Brodo scuro . . . . . » 71
Ravioli all'uso di Romagna . . » 72
Brodetto d'anguilla alla marinara . » 73

Piatti di mezzo

Cotelette di rane . . . . » 75
Tartufi all'uso di Romagna . . » 75
Fritto composto . . . . » 76
Polpette alla Catalana . . . » 77
Cotolette con tartufi . . . . » 79
Faraona o dindo fagianato . . » 80
Arrosto in carta . . . . » 82

Piatti dolci

Migliaccio all'uso di Romagna . . » 83
Fritto di Crema . . . . » 85
Torta di farina gialla . . . » 85
Miottini di farina gialla . . . » 86
Lupini . . . . . » 86
Crostoli . . . . . » 87
Sugoli o Sughi . . . . . » 88
Fritto di *castagnole* . . . . » 89
Salama da sugo all'uso di Ferrara . » 90
Persicato all'uso di Ferrara . . » 91

TOSCANA

Minestre

Zuppa di magro . . . . » 95
Pappardelle sulla lepre . . . » 96

Pappardelle all'uso di Arezzo . . » 98
Pappardelle alla cacciatora . . » 99
Risotto nero . . . . . » 100
Agnolotti . . . . . » 101
Ravioli o strangolapreti . . . » 104
Maccheroni dei Cavalleggeri . . » 105

Piatti di Pesce

Cacciucco . . . . . » 108
Stoccafisso . . . . . » 110
Cieche . . . . . » 111
Arselle . . . . . » 112
Triglie alla livornese . . . » 113
Panzanella . . . . . » 114

Altri Piatti

Fagiuoli . . . . . » 115
Baccalà all'uso di Firenze . . . » 117
Ranocchi . . . . . » 118
Stufatino . . . . . » 119
Lesso rifatto . . . . . » 119
Bistecca all'uso di Firenze . . » 120
Arista . . . . . » 121
Broccoli di rape . . . . » 122
Frittelle all'uso di Firenze . . » 123

Stacciata all'uso di Firenze . . » 123
Schiacciata all'uso di Livorno . . » 124
Mostarda d'uva . . . . . » 126
Cupate all'uso di Siena . . . » 126
Pettirossi colle visciole . . . » 127
Scaveccio . . . . . » 128
Schiaccia maremmana . . . » 129
Chiocciole all'uso di Maremma . . » 129
Tartarughe coi piselli . . . » 130
Panforte all'uso di Siena . . . » 131

ROMA

Gnocchi . . . . . » 135
Broccoli . . . . . » 136
Saltinbocca . . . . . » 136
Fritto alla romana . . . . » 137
Crostata colle visciole . . . » 138
Crostini di provature . . . » 140
Carcioh alla giudìa . . . . » 140
Porchetta . . . . . » 141
Supplì . . . . . » 142

NAPOLI

Maccheroni . . . . . » 147
Riso colle vòngole . . . . » 149
Zuppa di piselli . . . . » 150

Pizza all'uso di Napoli . . . » 150
Pizzelle . . . . . » 151
Mozzarelle in carrozza . . . » 152
Crocchette di patate . . . » 152
Spiedini . . . . . » 153
Melangiane a uso funghi . . . » 153
Melangiane fra due fuochi . . . » 154
Capitone . . . . . » 154

Piatti Dolci e Mezzi Dolci.

Zèppole . . . . . » 156
Altre Zèppole . . . . . » 157
Panzerotti . . . . . » 157
Pizza dolce . . . . . » 158
Budino di ricotta . . . . » 159
Mostaccioli . . . . . » 160

Sicilia

Maccheroni colle sarde . . . » 165
Maccheroni coi broccoli . . . » 166
Maccheroni al sugo . . . . » 167
Nasello all'uso di Palermo . . » 170
Capponata di melanzane . . . » 171
Capponata (capunata) . . . » 172
Falsu magru . . . . . » 173

Pasta reale . . . . . » 174
Cassata . . . . . » 175
Kubaika . . . . . » 176
Cannòli e Testa di Turco . . . » 177
Pignolata . . . . . » 178

Sardegna.

Tonno arrosto alla sardegnola . . » 183
La Simbula (minestra sarda) . . » 183
Torta di fave (turta de faiscedda) . » 174
Arrosto d'interiora d'agnello . . » 185
Ricotta fritta . . . . . » 185
Torteleddi . . . . . » 186

APPENDICE

L'arte in cucina e sulla mensa . . » 191
I doveri del padrone di casa . . » 205
Doveri del Convitato . . . » 217

IL LIBRO POPOLARE

La Società Editoriale Milanese *nel creare questa nuova collezione di eleganti volumi a buon mercato, si è proposto il compito di volgarizzare le nuove opere originali, o quelle mai state tradotte in italiano, o quelle diventate rarissime dei grandi maestri del* **LIBRO POPOLARE** *di tutti i paesi del mondo.*

Non abbiamo bisogno di una lunga presentazione per raccomandare questa simpatica Biblioteca. *La sola indicazione degli autori e delle opere che successivamente vedranno la luce, basta a dimostrare che si tratta della migliore produzione letteraria internazionale.*

Ogni volume consterà di **300 pagine** *circa, con elegante copertina.*

1. **Mérouvel C.** - *Rosa di primavera.*
2. **Mérouvel C.** - *Amore mortale.*
3. **Bazzochi E.** - *Ghirlanda insanguinata.*
4. **Guy de Maupassant.** *Yvette.*
5. *La Signora dei Crisantemi.*
6. **Doyle Conan A.** - *Uno strano delitto.*

7. **Coppée F.** - *Il colpevole.*
8. **Mary G.** - *Amore proibito.*
9. **Mary G.** - *Lagrime di sangue.*
10. **Cherbuliez V.** - *Una scommessa.*
11. **Eliot G.** - *La conversione di Giovanno.*
12. **Féval P.** - *Il cavaliere di Lagardère.*
13-14 **Balzac O.** - *(1 e 2 vol.) La cugina Betta.*
15. **About E.** - *I matrimoni di Parigi.*
16. **Maine-Reid.** - *I soldati di ventura.*
17. **Dickens C.** - *Lo spettro di Marley.*
18-19. **Féval P.** - *(1 e 2 vol.) Gli amori di Parigi.*
20. **Dickens e Collins.** - *L'abisso.*
21. **Willy.** - *Amante di esteti.*
22. **Courteline G.** - *Boubouroche.*
23-24. **Balzac O.** - *(1 e 2 vol.) Il cugino Pons.*
25. **Guy de Maupassant.** *Il vagabondo.*
26. **Droz G.** - *Lui, lei e il bimbo.*
27. **Doyle Conan A.** - *Il re delle volpi.*
28. **Prevost M.** - *La cugina Laura.*
29. **Decourcelle P.** - *Lina dagli occhi belli*
30. **Bourget P.** - *La duchessa bleue.*
31. **Kipling Rudyard.** - *I piccoli racconti delle colline.*
32. **Gaboriau E.** - *Le delizie della burocrazia.*

Lire 1 al volume

Sono in vendita presso le Librerie, le Cartolerie e le Rivendite di giornali e presso la **Società Editoriale Milanese,** *Milano.*

La Biblioteca per tutti

Vi sono dei libri che, malgrado il nostro affrettato sistema di vivere, è necessario di leggere. Tali libri sono i CAPOLAVORI IMMORTALI degli autori di tutte le nazioni.

Essi costituiscono il fondamento intellettuale dell'umanità, il tesoro del pensiero umano: la loro lettura innalza la nostra mente e la diverte.

Con questo concetto iniziammo la nostra BIBLIOTECA PER TUTTI e l'esame dei primi volumi che la compongono basta a corroborare sufficientemente l'iniziativa dalla quale siamo partiti creando questa BIBLIOTECA dalla quale abbiamo escluso le opere troppo speciali o troppo severe per renderla in tal modo gradita ad ogni ceto di persone.

Noi vogliamo che si conservino i nostri volumetti come dei cari amici coi quali si trova piacere di parlar di cose serie o gravi, secondo la disposizione di spirito del momento, ogni volta che si provi il bisogno di essere ricreati, distratti, divertiti o consolati.

Ogni volume contiene un'opera completa.

Se ne pubblica UN VOLUME ALLA SETTIMANA, *con elegante copertina illustrata.*

La Biblioteca per tutti

PRIMA SERIE
(*Già pubblicata*)

1. G. D'Annunzio - *Terra Vergine.*
2. C. Dickens - *Novelle.*
3. Molière - *Giorgio Dandin.*
4. G. Carducci - *Ça-ira.*
5. G. Maupassant - *La piccola Roque.*
6. C. Goldoni - *Le donne gelose.*
7. P. du Terrail - *L'eredità d'un commediante.*
8. G. Shakespeare - *Giulietta e Romeo.*
9. A. Dumas - *Il capitano Paolo.*
10. G. Mazzini - *I doveri dell'uomo.*
11. F. Schiller - *La congiura del Fiesco.*
12. L. Tolstoi - *Novelle e favole.*

Centesimi **25** al volume.

Abbonamento per ogni SERIE:
Franco nel Regno **L. 3** - Estero **L. 4**

In vendita presso le principali Librerie ed Edicole d'Italia e presso la ***Società Editoriale Milanese,*** Milano.

La Biblioteca per tutti

SECONDA SERIE

(*Già pubblicata*)

13. D'Annunzio - *Il libro delle vergini.*
14. Gorki M. - *I vagabondi.*
14. Hugo V. - *Angelo, tiranno di Padova.*
16. Rajberti G. - *Il gatto.*
17. D'Annunzio G. - *Canto Novo.*
18. Zola E. - *Il bottone di rosa.*
19. Dall'Ongaro F. - *Stornelli italiani.*
20. Balzac O. - *Il colonnello Chabert.*
21. Cavour C. - *Libera Chiesa in libero Stato.*
22. De Musset A. - *Rolla.*
23. Niccolini G. B. - *Giovanni da Procida.*
24. Björnson B. - *Un buon ragazzo.*

CENTESIMI 25 AL VOLUME

In vendita presso le Librerie e Rivendite di giornali e presso la Società Editoriale Milanese - *Milano.*

La Biblioteca per tutti

TERZA SERIE

(*In corso di pubblicazione*)

25. Voltaire F. M. - *L'ingenuo.*
26. Doyle Conan A. - *Un' avventura di Sherlock Holmes.*
27. Sardou V. - *Le mele del vicino.*
28. D'Annunzio G. - *Intermezzo di rime.*
29. Montepin (De) S. - *La conquista di Narciso.*
30. Hugo V. - *Maria Tudor.*
31. Garibaldi G. - *Cantoni, il volontario.*
32. Masoch S. - *Scene del ghetto.*
33. Gyp - *Il codice del matrimonio.*
34. Belot A. - *Il passato del signor Jouanne.* (Seguito alla *Bohème*).
35. Giusti G. - *Poesie scelte.*
36. Richebourg G. - *Papà Biscotto.*

CENTESIMI 25 AL VOLUME

In vendita presso le Librerie e Rivendite di giornali e presso la Società Editoriale Milanese - *Milano.*

LA BIBLIOTECA PRATICA

Il successo delle altre nostre Biblioteche popolari ci ha spinti a dar vita a questi Manualetti della BIBLIOTECA PRATICA, la cui pubblicazione risponde ad un sentito bisogno del pubblico italiano, desideroso di conoscere, in modo preciso e chiarissimo, senza formole esclusivamente scientifiche, le grandi conquiste dello scibile umano nella nostra età febbrile.

Questi Manualetti volgarizzeranno dunque la scienza nelle sue svariate applicazioni; tratteranno di storia, di geografia, di commercio, di politica, di filosofia, ecc., e recheranno il loro valido contributo alla coltura popolare.

Ogni settimana, con eleganti copertine illustrate, pubblicheremo un *Manualetto* di 64 pagine e ne affideremo la compilazione a collaboratori competenti nelle singole materie.

Qualche Manualetto, per l'importanza e l'unità della materia che dovrà svolgere, occuperà un numero doppio e sarà messo in vendita a doppio prezzo.

Prima Serie

1. - *L'Areoplano.*
2. - *Il Cinematografo.*
3. - *Il Risorgimento d'Italia.*
4. - *Il Telegrafista* (Numero doppio).
5. - *Grammatichetta della lingua italiana.*
6. - *Della Pila e delle Correnti Elettriche.*
7. - *Il corrispondente commerciale.*
8. - *L'Italia irredenta.*
9. - *L'igiene del bambino.*
10. - *Elementi di economia politica.*
11. - *Manuale della lingua teatrale.*
12. - *L'Elettro-Chimica.*

CENTESIMI 20 AL VOLUME

In vendita presso le Librerie e Rivendite di giornali e presso la *Società Editoriale Milanese* - Milano.